

NEWSLETTER # 1

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

Jacques Coeur Bourges



" LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CREER
DU BONHEUR ."

T.zeldin

ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous



Jacques Coeur

ACTU VIE LYCEE



Quelques élèves et étudiants de la filière hôtellerie restauration ont participé au forum de l'orientation le vendredi 2 et samedi 3 février. Ils ont présenté leur formation; ils ont répondu aux questions des collégiens et des parents. Des jeux ludiques ont permis d'attirer le public. Merci aux élèves et étudiants pour leur participation.

ON VOUS EN PARLE...

Le 23 janvier 2024, les classes de terminales CSR du lycée professionnel Jacques Cœur sont allées faire une dégustation à la cave Sélection et Millésimes tenue par Monsieur GAY, notre fournisseur de vins pour le restaurant d'application.

Les élèves ont pu alors déguster plusieurs vins étrangers. L'objectif de cette sortie était la découverte de vins du monde. Aussi, ils ont eu le privilège de déguster des vins Portugais, Italien, Argentin et Chilien. L'animation de la dégustation a été proposée par Tom et Arthur le petit fils de Jean Marie GAY. L'échange a été très apprécié par les élèves avec ces jeunes qui ont parfaitement œuvré.

Nous remercions encore M GAY pour l'accueil qu'il nous réserve à chaque visite. !



SM & E
Sélections & Millésimes

ACTU FORMATION



Le label circuit court promeut des liens entre entreprises agricoles, restauration et écoles professionnelles. Les élèves doivent effectuer un stage chez un producteur, documenter leurs actions sur deux ans, puis passer un oral pour obtenir le label. Un projet concret implique actuellement la création d'un livret de recettes simples à destination des étudiants en collaboration avec le lycée agricole, suivi d'un buffet présentant ces recettes réalisées par les élèves de première.



CÔTÉ CUISINE

Les 2nde STHR préparent la galette ...
Découverte de plusieurs techniques de réalisation de la galette des rois.
Et bien sûr validation du fait maison !!

Un grand bravo aux élèves pour la qualité du travail effectué

UN PROJET EN VENTE



Le livre "cuisinons le bien-être" a amené une équipe pédagogique et les élèves de terminale bac pro cuisine à donner davantage de sens aux apprentissages, à faire équipe entre eux et avec les élèves de la formation CSR. Ce livre présente toutes les actions menées par les terminales Bac pro au profit de l'association FLAMME EN ROSE qui lutte contre le cancer. Il est disponible dès à présent au prix de 25€ (se renseigner auprès de Mme Outrebon)

SPEED OR JOB DATING

En collaboration avec les cordées de la réussite, la section hôtelière met en place un job dating façon speed dating pour aider nos élèves à décrocher un job d'été. Seront-ils capable de déclencher un coup de cœur en seulement quelques min ? Rdv le 19 mars pour le savoir



ZOOM SUR ...



La Grange
des Saveurs

La grange des saveurs 18390
Etablissement tenu par un ancien élève, Mr Kevin Martorel-Meudic propriétaire et gérant. Après un BEP CAP, Bac pro et BTS au sein du lycée et après 15 ans en tant que directeur chez Flunch le voici, aujourd'hui à la tête d'un gîte avec salle de réception. Un parcours brillant pour une grange aux saveurs inattendues alors n'hésitez pas à visiter leur site via le lien (logo)

ACTU VIE LYCEENE



A l'heure actuelle, les planchers des restaurants ont été coulés. Les poutres qui vont supporter la charpente sont en cours de montage.

Les éléments de la charpente sont en cours d'assemblage sur Bourges et ils devraient être posés fin mars.

En arrière plan, les locaux arrières des cuisines sont en cours de carrelage. Les évacuations et les alimentations en eau sont pratiquement terminées. Au retour des vacances, nous devrions voir une avancée significative des travaux.

AGENDA

- Le 12 mars : intervention de Mr Boutboul
- Avant le 14 mars Vœux parcours supp
- Le 19 mars : Job dating
- Le 22 mars : Soirée restos du cœur

UNE PINCÉE DE NOUS POUR
LEUR VENIR EN AIDE

22 MARS 2024
De 19h à 21h30

**MENU 25€ Hors
boisson** Sur réservation

- Oeuf en meurette et jambon persillé
- Crumble feuilleté aux escargots
- Sauté de veau bourguignonne
- Bavarois au cassis nuit Saint Georges
- Truffe chocolat au poivre et cassis

REGLEMENT EN
ESPECE OU
CHEQUE A
L'ORDRE DE
L'APSH

**LES RESTAURANTS
DU COEUR**

Les Lycées
Jacques Cœur
BOURGES

Soirée caritative au profit des restos du coeur
Organisée par les élèves de terminale BAC PRO

EN BREF...



Le bureaux des étudiants (BDE) est une association qui accompagne l'étudiant tout au long de sa période dans l'établissement. L'association propose des soirées, manifestations et avantages au sein de la ville de Bourges et dans les alentours. Le BDE crée des événements pour que les étudiants puissent trouver un futur job ou des stages.