

# NEWSLETTER # 5

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

## Jacques Coeur Bourges



LA QUALITÉ N'EST JAMAIS UN ACCIDENT. ELLE EST TOUJOURS LE  
RÉSULTAT D'UN EFFORT CONSCIENT." - JOHN RUSKIN

### ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous



JACQUES COEUR



## ACTU VIE LYCEE

### **Nos élèves formés à l'accueil des clients malvoyants**

Nos élèves de terminale Bac Pro ont suivi une formation unique avec l'association Speak You pour mieux comprendre les besoins des clients malvoyants au restaurant.

Grâce à des ateliers pratiques et des mises en situation, ils ont appris à adapter leur communication, à anticiper les attentes et à proposer une expérience inclusive et respectueuse. Cette initiative renforce leurs compétences professionnelles tout en développant leur empathie et leur engagement citoyen.

Un grand merci à Speak You pour cette collaboration enrichissante qui fait de nos élèves des professionnels encore plus attentifs aux besoins de tous !



Les élèves de première STHR ont visité la cuisine centrale Georges Sand. Cette cuisine collective fabrique 3000 repas jour et les distribue sur plusieurs sites entre Bourges et St Florent sur Cher. Visite constructive et instructive.

# ACTU SOIREE



En cuisine, nos chefs ont revisité les classiques bretons avec créativité et raffinement. Chaque assiette témoignait du savoir-faire et de la passion des étudiants. L'ensemble des prestations a reçu des éloges unanimes, récompensant ainsi plusieurs semaines de travail et de préparation. Cette soirée fut un véritable succès, illustrant le dynamisme et le talent de nos étudiants en BTS MHR. Une belle démonstration de leur capacité à allier tradition et modernité, tout en mettant à l'honneur le patrimoine culinaire régional.



## DE L'AMBITION ...

Dans le cadre de l'accompagnement à l'orientation, nos élèves de terminale Bac Pro et STHR ont assisté à une présentation complète du BTS MHR

Cette rencontre avait pour objectif de montrer aux élèves que la poursuite d'études est une réelle opportunité pour approfondir leurs compétences, élargir leurs horizons et se préparer à des postes à responsabilité.

### BTS M.H.R.

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

#### LES PRÉREQUIS

L'accès au diplôme est destiné en priorité aux élèves de bac Technologique STHR. Toutefois, les élèves issus de bac pro en lien avec la spécialité (Cuisine ou restaurant), peuvent prétendre à une admission. Des notions d'autonomie, de travail personnel, de motivation, de projet professionnel personnel seront des atouts pour la réussite dans cette filière.  
Inscription via Parcoursup

#### PROGRAMME

La première année est une année de tronc de commun mais également une année de mise à niveau sur les 3 spécialités (Cuisine, Restaurant, Hébergement).  
La première année est composée de cours théoriques, d'études de cas, de mises en situation pratiques.

La deuxième année est une année de spécialisation avec un choix entre les 3 options et comprend la construction d'un projet entrepreneurial.

#### LES OPTIONS en 2ème année

- OPTION A : management des unités de restauration
- OPTION B : management des unités de production culinaire
- OPTION C : management des unités d'hébergement

#### POUR EN SAVOIR PLUS



Les Lycées Cœur Bourges

#### DURÉE DE FORMATION ET PÉRIODE DE STAGES

Formation initiale sur 2 ans avec possibilité d'apprentissage en 2ème année

- 16 semaines de stage en entreprise
- Un stage de 13 semaines en fin de 1ère année
- Un stage de 3 semaines en 2ème année.

#### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation des cadres intermédiaires dans le domaine du Restaurant, de la Cuisine et de l'Hébergement.  
L'étudiant, doit être capable :  
- D'animer la politique commerciale de son unité  
- De développer la relation client  
- De mettre en œuvre un management opérationnel performant  
- D'assurer un pilotage de la production de services efficace.

Les activités liées à l'entrepreneuriat (projet) permettent d'envisager un projet de reprise ou de création d'entreprise.

#### LES DÉBOUCHÉS

De nombreux débouchés existent après cette formation :  
Chef de service d'une unité plus ou moins importante, ou assistant directeur dans les 3 domaines, sommelier, barman, assistante gouvernementale, assistante chef de réception, commercial, démonstrateur,....

Lycées Jacques Cœur  
Section | Hôtellerie Restauration  
Bourges

# QUAND L'HÔTELLERIE RUGIT : TALENTS RECRUTÉS AU ZOO DE BEAUVAL!



Les intervenants ont partagé leur expérience sur la gestion de restaurants et d'hôtels accueillant des milliers de visiteurs chaque jour, tout en valorisant l'importance d'un service de qualité adapté à un public international. Une occasion enrichissante pour nos étudiants et lycées de la filière de s'ouvrir à des opportunités professionnelles. Les étudiants de BTS MHR option C ont participé à des ateliers animés par des professionnels de Beauval venus partager leur expérience du recrutement. Ces échanges ont permis aux étudiants de mieux comprendre les attentes des employeurs, de se familiariser avec les techniques d'entretien et de découvrir comment valoriser leurs compétences.

## BRETAGNE À TABLE MISSION BAC PRO



Les élèves ont transporté les convives du restaurant d'application en Bretagne le temps d'un repas. Au menu : un plateau de fruits de mer raffiné, des galettes de blé noir garnies et de délicieuses crêpes soufflées en dessert. Ce voyage culinaire, imaginé et réalisé par les élèves, a mis en lumière leur créativité et leur maîtrise des produits régionaux.

# TRUFFES ET TALENTS : UNE ALLIANCE PARFAITE



Dans le cadre de leur formation en terminale Bac Pro et du label "Circuit Court", nos élèves ont visité une truffière pour s'initier aux spécificités de la culture de la truffe. Accompagnés d'un producteur passionné, ils ont appris les étapes de production, de la plantation des chênes truffiers à la récolte. Cette immersion leur a permis de comprendre les enjeux d'une production locale et durable, tout en valorisant un produit d'exception.

Nos élèves de la section hôtelière ont eu l'opportunité de préparer un repas d'exception mettant à l'honneur des produits prestigieux : la truffe et le safran.

Cette expérience a permis à nos élèves de se surpasser et de démontrer leur talent culinaire, tout en découvrant des saveurs uniques. La fierté était palpable, tant dans leurs assiettes que dans leur enthousiasme à travailler avec ces produits d'exception. Un grand merci à l'Association du Berry pour cette collaboration précieuse, qui a permis de sublimer le savoir-faire de nos futurs professionnels



Nos élèves étaient également présents au marché aux truffes et safran afin de mettre à l'honneur ces produits d'exception. Ils ont pu partager leur passion et faire découvrir ces saveurs uniques aux visiteurs. Un moment de découverte et de valorisation du terroir régional.

# TABLE RONDE : LA VOIX DES ANCIENS ÉCLAIRE LES TALENTS DE DEMAIN



la section hôtelière du lycée a organisé une matinée spéciale sous forme de table ronde réunissant douze anciens étudiants et nos élèves actuels de terminale et de BTS. Cet événement a rassemblé pas moins de 97 participants.

L'objectif de cette rencontre était de permettre aux élèves d'échanger directement avec d'anciens étudiants ayant suivi le même cursus et évoluant aujourd'hui dans divers secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Les invités ont partagé leurs parcours variés et inspirants, offrant des conseils précieux et des retours d'expérience enrichissants.

Qu'ils travaillent dans des établissements étoilés, des chaînes hôtelières internationales ou qu'ils aient choisi la voie de l'entrepreneuriat, tous ont su captiver leur auditoire avec des anecdotes et des recommandations précieuses pour réussir dans ce domaine exigeant.



Les échanges ont été dynamiques et interactifs, permettant aux élèves de poser des questions sur les défis du métier, les opportunités professionnelles et les compétences clés à développer. Cet événement a également renforcé le sentiment d'appartenance à une communauté solidaire et engagée, où la transmission d'expérience joue un rôle essentiel. Un grand merci aux anciens étudiants pour leur disponibilité et leur bienveillance, Nul doute que ces échanges auront un impact positif sur l'avenir de nos élèves.

# ACTU VIE LYCEENE



La filière hôtelière était présente au forum de l'orientation, mettant en avant ses formations. Nous avons animé le stand avec divers jeux interactifs pour attirer les visiteurs. Les élèves ont été très impliqués, répondant à de nombreuses questions sur leur parcours. Cette participation a permis de valoriser notre domaine et d'échanger avec les collégiens. Une belle expérience enrichissante pour tous les participants !



## AGENDA

- 07/03/25 Fin du second trimestre
- JPO (journée portes ouvertes) le 08/03/25
- 13/03/25 fin formulation Parcoursup
- Job dating 25/04/25

## JUSTE UN AU REVOIR



Les élèves de la section hôtelière ont fait leurs adieux à leur professeur, M. Nekoeng, avec émotion et gratitude. Il a transmis son savoir-faire avec rigueur, inculquant le respect des produits et l'esprit d'équipe. Un moment convivial a été organisé, marqué par des souvenirs et un cadeau symbolique. Son départ laisse une empreinte forte dans le cœur de ses élèves et collègues. Nous lui souhaitons plein de succès pour la suite de son parcours.