

## TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR

Le Lycée Professionnel Hôtelier Marie Curie se situe à Saint-Jean du Gard, dans un écrin de verdure de 7 hectares, à flanc de montagne, en plein cœur d'une châtaigneraie, offrant une vue incroyable sur les Cévennes. Totalement dédié à l'hôtellerie restauration, c'est un cadre d'apprentissage inspirant et un espace de vie ouvert sur la nature.



### Le restaurant panoramique

Sa fonction de restaurant d'application offre aux futurs professionnels d'y confectionner des repas, d'accueillir et de servir les convives, comme dans un vrai restaurant, sous l'œil bienveillant des enseignants. Côté cuisine, les élèves s'initient dans un atelier très spacieux techniquement à la pointe.

### Le restaurant pédagogique

Les élèves de 3<sup>ème</sup> Prépa-métiers ou de 2<sup>nde</sup> professionnelle cuisinent et assurent le service du repas, tout en étant guidés par leurs professeurs. La cuisine accueille 2 groupes de 12 cuisiniers qui évoluent avec tout le matériel nécessaire.

### L'internat

Près de 200 élèves sont hébergés dans l'enceinte du Lycée. Les meilleures conditions sont créées pour qu'ils puissent travailler ensemble durant l'étude et se détendre à l'occasion des activités proposées.

### Les stages

En fonction de son niveau de formation, l'élève intègre un stage à différents postes, opérationnels ou d'encadrement, dans l'entreprise sur les trois métiers de la cuisine, du service ou de l'accueil.

### Les concours, tremplins de jeunes talents

Chaque année, des élèves participent aux sélections régionales de concours destinés aux apprentis des métiers de la restauration.

Ces concours représentent toujours des expériences enrichissantes pour leur formation.

### L'implication du Lycée dans la vie locale

Actif dans toutes les collaborations qui ouvrent des perspectives aux élèves, le Lycée développe de nombreux partenariats avec des acteurs de la région :

Musée des Vallées Cévenoles  
Maison Rouge, Train à Vapeur des Cévennes, Parc national des Cévennes, Établissement et Service d'Aide par le Travail ESAT La Pradelle, Conservatoire du Figuier, Biosphère Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles, Maison d'Enfants Angeline Cavalier, Festival Boulegan, ...



## LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



### POUR VENIR AU LYCÉE

#### PAR LA ROUTE

**286 chemin Simone Blanc  
30270 Saint-Jean du Gard**

- 15 minutes d'Anduze
- 35 minutes d'Alès
- 1h de Nîmes
- 1h20 de Bagnols-sur-Cèze
- 1h30 de Mende
- 1h30 de Montpellier

#### EN BUS

- Depuis Alès avec **NTEEC** : ligne 72 et 81
- Depuis Nîmes avec **LIO** : ligne 112
- Depuis Saint-André de Valborgnes avec **LIO** : ligne 109

### POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE LYCÉE :

Tél : 04 66 85 30 85

Fax : 04 66 85 19 60

Mail : [ce.0300041g@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300041g@ac-montpellier.fr)

Web : [Lyc-curie-stjeandugard.ac-montpellier.fr](http://Lyc-curie-stjeandugard.ac-montpellier.fr)



Scanner ce QR Code  
pour découvrir le Lycée



Création : Agence de Communication **une** Lydia BRAZA 06 51 86 27 07 • Photographies : Mathieu VILCOT 06 34 56 54 36 ; La Caravane Filme Luz BALANA 06 51 69 28 09 ; B. CELIER ; DR. Imprimé sur papier sans chlore avec encres végétales. Ne pas jeter sur la voie publique.

## LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER MARIE CURIE



### TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉUSSIR VOTRE 3<sup>e</sup> Prépa Métiers



## Au service de la réussite des élèves

Chaque année le Lycée Hôtelier forme 300 jeunes de 15 à 25 ans, au travers de parcours de réussite, de la 3e Prépa-Métiers à la Mention Complémentaire en passant par les BAC Pro.

Diplômés des arts culinaires et du service, les jeunes professionnels exercent leur métier dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie restauration d'Occitanie, de tout l'Hexagone et même au-delà de nos frontières.

**Les élèves réussissent pleinement dans la voie qu'ils ont choisie.**

La pédagogie impulsée est complémentaire du haut niveau d'expertise des enseignants, de la qualité du suivi scolaire par les équipes éducatives et du large réseau qualitatif d'entreprises renommées.

Tout un ensemble qui participe à l'excellente réputation de notre établissement.

La synergie créée par tous ces acteurs se traduit par la réussite des élèves du Lycée Hôtelier Marie Curie.

**Le Proviseur**

## 3<sup>e</sup> Prépa-Métiers



## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Les élèves participent aux affectations post-troisième comme les autres élèves de 3<sup>ème</sup>. Cependant, les exigences en enseignement général étant plus légères et la pédagogie adaptée, les élèves abordent cette affectation avec davantage de chances de réussite que s'ils sortaient d'une troisième classique.



## OBJECTIFS

Cette classe est tout particulièrement destinée à des élèves volontaires qui souhaitent découvrir puis explorer plusieurs métiers pour construire leur projet d'orientation vers la voie professionnelle.

Au Lycée Hôtelier Marie Curie, **cette classe permet la découverte des métiers liés à la restauration** (cuisine et service). Si l'élève persiste dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, il abordera la suite de sa formation avec des acquis solides qui l'aideront à réussir sa scolarité.

## ★ ADMISSION

Via la plateforme Affelnet à l'issue d'une 4<sup>ème</sup> Générale. Le dossier de demande est à compléter avec les équipes du collège d'origine.



## FORMATION SUR 1 AN

Découverte des métiers de la cuisine alternée avec les métiers du service

**3 semaines de découverte en entreprise**

» **25 heures** d'enseignement général hebdomadaires

- Français
- Mathématiques
- Sciences et Technologie
- Histoire - Géographie
- Anglais
- Espagnol
- EPS

» **5 heures** d'enseignement professionnel hebdomadaires

- Travaux pratiques



Les élèves évoluent sur les plateaux techniques du restaurant d'application pour y confectionner des repas comme dans un vrai restaurant.



## ★ Florine et Sylvain

Étudiants du Lycée de la 3<sup>e</sup> Prépa-Métiers à la Mention Complémentaire

« Dès la 3<sup>e</sup>, les professeurs nous ont transmis la passion et le sens de la précision, tout en nous faisant découvrir le service et la cuisine. Nous avons appris la discipline et le respect pour être toujours plus efficaces. Au-delà de notre scolarité, venir au lycée c'était aussi retrouver nos amis à l'internat. Nous avons progressé avec des professeurs passionnés et à notre écoute. »