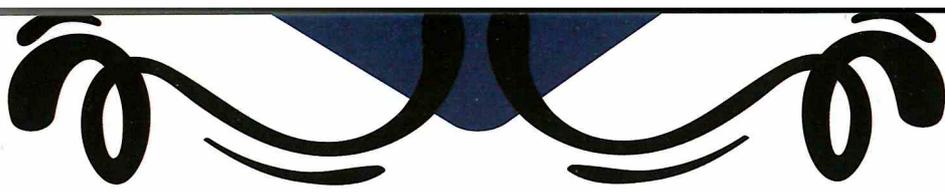


DIJON l'Hebdo

TENDANCES



Automne
2020



SAINT-BÉNIGNE

L'École Hôtelière... 3 étoiles





Si vos enfants sont passionnés par le piano (au sens des fourneaux) ou par l'hôtellerie, l'École Hôtelière Saint-Bénigne est faite pour eux. Voici un menu scolaire... des plus attractifs !

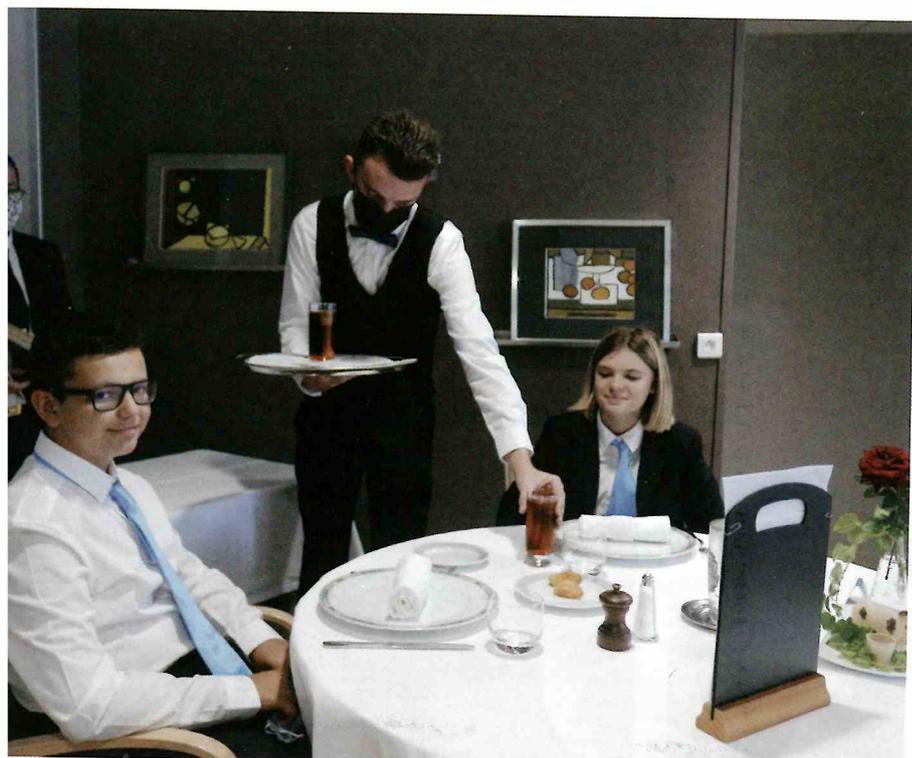
sur son territoire, une école qui participe à son rayonnement. L'École Hôtelière du lycée Saint-Bénigne, l'un des fleurons de l'enseignement de la capitale régionale, est, en effet, devenue incontournable. C'est dire si cet établissement qui fête en 2020 son 40^e anniversaire représente une orientation de choix pour les jeunes collégiens qui se destinent aux métiers de bouche ou de services.

Dans le climat anxiogène que nous connaissons aujourd'hui – l'avenir économique étant incertain –, le fait que l'embauche soit en rendez-vous pour toutes celles et tous ceux qui en sortent s'apparente aussi à un argument de poids... que nombre de parents dégustent comme il se doit !

L'école des extra

L'École Hôtelière Saint-Bénigne dispense également une formation courte (4 jours) où les élèves et les étudiants peuvent acquérir les réflexes nécessaires et appréciés par les restaurateurs ou traiteurs s'ils se destinent à travailler, parfois, en extra. Les techniques de base leur sont inculquées afin de réaliser la mise en place et le service des mets et des vins. Sachez qu'il n'est pas nécessaire d'être majeur ou d'avoir le permis pour en bénéficier.

Dijon, Cité internationale de la Gastronomie et du Vin, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco – avec les Climats de Bourgogne – possède,



Tout comme la liste des prestigieux établissements faisant appel à ces nouvelles compétences : allez, juste pour vous mettre en appétit, nous pouvons citer l'Abbaye de La Bussière-sur-Ouche, l'Oiseau des Ducs, la Rôtisserie du Chambertin, le Grand Hôtel La Cloche... et la liste est loin d'être exhaustive puisque nombre des élèves sont originaires d'au-delà des frontières du département. Un internat superbement rénové peut, en effet, accueillir dans des conditions optimales des filles et des garçons d'horizon divers... C'est ainsi que l'école a vu débarquer des jeunes du Brésil, du Vietnam, de Cayenne ou encore de la Réunion ! Il faut dire que sortent de ses rangs des meilleurs apprentis de France mais aussi des macarons Michelin... C'est dire la notoriété !

Le directeur de l'Ecole Hôtelière et de la restauration, Dominique Léger, avec le professionnalisme qui le caractérise et le soin qu'il apporte à chaque cursus, rencontre l'ensemble des futurs élèves et leurs familles pour les mettre sur le chemin de la réussite. Un cadre éducatif intervient également par niveau et rencontre le professeur principal chaque semaine afin de réaliser un point d'étape. Ajoutons à cela les valeurs, sur lesquelles insiste Dominique Léger, concernant « le comportement dans le groupe, la rigueur dans le travail, la tenue correcte » et vous comprendrez mieux pourquoi beaucoup prennent le chemin de Saint-Bénigne qui, au total, ne compte pas moins de 1600 élèves.



DES CUISINES AU TOP

L'école hôtelière, qui, quant à elle, regroupe 250 élèves, forme à deux bacs professionnels (Commercialisation et Services en Restauration, Cuisine) au terme d'une Seconde commune – le choix se fait qu'à l'issue de cette première année de formation. Depuis la rentrée dernière, ce qui permet une orientation encore plus fine. Chacune de ces deux filières comprend 22 semaines de stage pratique dans des restaurants, que la direction se charge d'obtenir. C'est un vrai plus remarquable... et remarquable ! Une mention complémentaire de Cuisine en desserts de restaurant permet également

d'acquérir des compétences supplémentaires... A l'issue et avec ces diplômes en poche, les débouchés sont multiples : barman, directeur de restaurant, sommelier, chef de rang pour le premier, et, pour celles et ceux qui préfèrent être au piano, cuisinier, gérant de restauration collective, premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, responsable de production... L'Ecole Hôtelière propose également un bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR), qui peut, tout comme les baccalauréats professionnels, se poursuivre par un BTS en Management en Hôtellerie-Restauration.

Avec des cuisines dont nombre de grands restaurants seraient jaloux, avec du matériel dernier cri, mais aussi un hôtel pédagogique composé de 6 chambres équipées de salles de bain, d'un bar et d'une cuisine, toutes les conditions sont réunies pour que les jeunes puissent appréhender au mieux le cadre professionnel. Sans omettre – comment le pourrait-on ? – le restaurant d'application appréciés par nombre de Dijonnais. Pour preuve, il ne désemplit pas et les réservations sont effectuées des mois à l'avance.

Cela montre bien que l'Ecole Hôtelière du lycée Saint-Bénigne représente une école 3 étoiles !