

Le lycée hôtelier propose un nouveau CAP

Sainte-Thérèse ouvre une formation à la commercialisation et aux services en hôtel-café-restaurant. Dix places sont aussi réservées pour les enfants en situation de handicap.

Le lycée hôtelier Sainte-Thérèse accueille environ 250 élèves, toutes filières confondues. L'an dernier, ils étaient 235. Pour le directeur Alain-François Lesacher, trois mots résumant cette rentrée : « Sérénité, tradition et innovation. »

« Nos effectifs sont stables. Nous enregistrons un taux de réussite de 100 % aux examens, en BEP, bac professionnel, mention complémentaire en dessert de restaurant ; 92 % en CAP ; 78 % en mention accueil-réception et 75 %, en BTS, indique le directeur. Tous les grands rendez-vous, les concours et l'ouverture à l'international sont reconduits. »

Cette année, deux nouveaux partenariats. Un avec l'Esat (Établissement et service d'aide par le travail) de Retiers, avec des cours de cuisine au lycée pour des résidents volontaires. Un autre avec le Relais Bernard Loiseau, la Côte-d'Or, à Saulieu (Côtes-d'Or), avec une signature de convention officielle et la venue de Dominique Loiseau à La Guerche.

Un projet personnalisé

L'établissement ouvre une nouvelle formation avec le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, avec une première promotion d'une dizaine d'élèves.

Le lycée professionnel innove également avec l'ouverture d'un dispositif Ulis (Unité localisée pour l'inclusion scolaire) d'une capacité de dix places, pour des élèves en situation



Le directeur Alain-François Lesacher (au centre) entouré de Françoise Beuret, comptable ; Robert Candela, responsable de la vie scolaire ; Sylvie Piquel, secrétaire ; Sylvain Gautier, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques.

de handicap. « Ce projet répond à une volonté d'accueil de tous et de la différence. Nous démarrons en douceur avec quelques élèves. » Cette unité est encadrée par un professeur coordinateur.

Le parcours de chaque élève est fondé sur un projet personnalisé de

scolarisation. 2017-2018 verra aussi se concrétiser la commercialisation, en partenariat avec des professionnels, du gâteau de voyage Sainte-Thérèse.

Les ateliers de cuisine pour adultes reprendront en octobre avec une nouvelle formule. Le restaurant d'ap-

plication rouvre au public à partir de mi-septembre, avec un nouveau programme de soirées à thème.

Contact : tél. 02 99 96 39 39, www.lyceehotelier.com