GROUPE
Saint-Bénigne

Le St-Bé
École Hôtelière

Almanach 2019-2020

ÉCOLE HÔTELIÈRE
Saint-Bénigne

99 rue de Talant - 21000 Dijon
03 80 58 33 43
www.sb-hotellerie.fr
Le St Bé

Sommaire

- Éditorial — Page **2**
- Le St Bé — Page **3**
- Nos formations — Page **5**
  - Bac professionnel
  - Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
  - BTS Management en Hôtellerie-Restauration
  - Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
  - Résultats examens et lauréats
  - Équipes éducative et enseignante
  - Périodes de formation en entreprise

- École des Extras — Page **9**
- Journées d'immersion — Page **9**
- Journées découvertes — Page **10**
- Contextes professionnels — Page **11**
  - La cuisine de Bistrot — Page **13**
  - Appellations revisitées, classiques, modernes — Page **18**
  - Une odeur de fromage — Page **24**
  - En passant par... — Page **31**
  - La cuisine gastronomique de nos capitales — Page **37**
  - La santé dans l'assiette, du jardin à l'assiette — Page **42**

- Témoignages d'anciens élèves — Page **50**
- Retour sur les actualités — Page **51**

Editorial

J'ai le plaisir de vous présenter l'Almanach 2019-2020.

Notre almanach 2018-2019 a connu un réel succès : c'est un outil indispensable qui nous permet de vous faire partager une multitude d'informations quant à nos activités, méthodes de travail, résultats.

Grâce à ce relais, notre restaurant d'application Le St Bé a affiché complet à de très nombreuses reprises, et nous vous en remercions chaleureusement. D'ailleurs, nous avons renouvelé les situations professionnelles qui contextualisent nos propositions de menus.

La rentrée 2018 fut celle des changements, avec l'arrivée de M. Nicolas Meyer, nouveau chef d'établissement. Une nouvelle ère s'offre à nous.

Après la rénovation du Baccalauréat «STHR» Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration et par la suite en 2018 du BTS Management en Hôtellerie Restauration, c'est cette fois la voie professionnelle qui se transforme.
Dès cette rentrée, nous allons raisonner par familles de métiers et toutes les compétences communes aux diplômes d'un même secteur y seront abordées.
La cuisine, la commercialisation et le service en salle appartenant à la famille de l'hôtellerie – restauration, sont concernés. Cela va permettre par exemple au futur cuisinier de connaitre les contraintes de la salle. Les élèves choisiront leur spécialité au terme de l'année scolaire, au lieu de le faire à la fin de la troisième.
En première, l'élève choisira ce qu'il fera en terminale et après le Baccalauréat (poursuite d'études, par la voie scolaire ou l'apprentissage, ou insertion professionnelle). C'est un accompagnement différent dans l'intérêt des élèves que nous mettons en place.
Le Baccalauréat n'est pas une fin en soi. Nous souhaitons que les jeunes soient mieux préparés à ce qu'il y a après. Toutes les mentalités doivent évoluer, avec une plus grande patience à leur égard. Nous devons transmettre notre enthousiasme et notre confiance en ayant une vision à long terme pour eux.

Nous avons en novembre participé au premier challenge International HENDI à Namur. Ce fut l'occasion de confronter nos savoir-faire et nos expériences lors d'un Concours de cuisine et service de haut niveau. Ce moment fût riche à tous points de vue pour les élèves et l'équipe pédagogique accompagnante. Je tiens à remercier cette société pour l'investissement qu'elle a consenti en notre école, permettant aux jeunes de disposer de matériels novateurs.

Le Challenge retour Dijon Namur se déroulera au sein de notre section le 20 janvier 2020.

Cet éditorial est aussi l'occasion de remercier tous ceux qui nous accompagnent et font vivre notre école, les fidèles de notre restaurant d'application, les familles qui nous confient leur enfant et nos partenaires professionnels qui complètent la formation.

Bonne année 2019-2020
Dominique LEGER
Directeur de l'Ecole Hôtelière

Le site de l'Ecole Hôtelière vous permet de consulter une version en ligne de l'Almanach (**www.sb-hotellerie.fr**). Vous pouvez également suivre notre actualité sur les réseaux sociaux, grâce à notre page Facebook, où nous partageons toutes les informations relatives au restaurant (**https://www.facebook.com/leStBe/**).

Le St Bé

RESTAURANT D'APPLICATION

Il est ouvert lorsque les élèves ont cours, du lundi au vendredi midi et certains mercredis soir. La durée des repas étant imposée par l'emploi du temps, nous vous demandons de respecter les horaires d'arrivée (pour les déjeuners entre 12h et 12h15 - pour les dîners entre 19h et 19h15) et de fin de service (14h30 pour les déjeuners et 21h30 pour les dîners).

Menus à 17 €
Supplément fromage 2,50€
Vins non compris
(sauf exception)

- **Lieu de formation :** les élèves en formation appliquent leurs connaissances : mettre en œuvre les techniques en cuisine, dresser les tables et préparer votre venue, servir les plats préparés et les vins qui les accompagnent. Les enseignants interviennent en cours de cuisine et de restaurant pour travailler avec les élèves durant leurs travaux pratiques.
- **Le Restaurant d'Application ne peut pas être comparé ou assimilé à un établissement commercial :** les charges sont différentes, la durée des prestations est limitée dans le temps, des imperfections chez ces jeunes en cours de formation sont possibles et la composition des menus peut évoluer en fonction des approvisionnements et des exigences pédagogiques.
- **Facturation :** afin de faciliter le travail des jeunes en formation, merci de prévoir un seul règlement par table.
- **Cocktail :** même si vous ne prenez pas l'apéritif, le barman doit faire la démarche commerciale de vous le proposer. Il vous donne le choix entre un cocktail du jour et un autre sans alcool.

- **Contrôle qualité** : agréé par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) quant aux règles de fonctionnement et de suivi de la qualité alimentaire.
- **Les règles** : tous les mois et de manière aléatoire, le Laboratoire Départemental de la Côte d'Or effectue des prélèvements de préparations culinaires durant un cours. Nous nous soumettons volontairement aux règles qui sont appliquées aux hôteliers-restaurateurs. Cela permet aux élèves de mieux percevoir les exigences draconiennes en ce domaine.
- **Accueil du public et des personnes à mobilité réduite** : agréé par les pompiers.

Sur réservation

Par semestre, merci de vous référer aux dates indiquées ci-dessous.

Les réservations sont ouvertes :

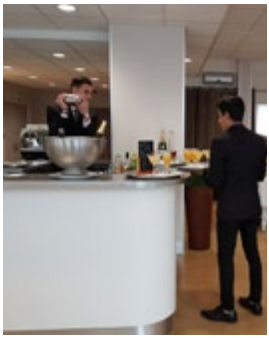
- De septembre à janvier : dès la rentrée
- De février à juin : dès décembre

Par téléphone au **03 80 58 33 08**

- Lundi, mardi et jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h
- Mercredi de 13h à 16h
- Vendredi de 9h à 12h
- Les soirs de 18h à 22h : **03 80 58 33 43**

Nos formations

BAC PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (3 ANS)



- **Profil :** La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Tenue correcte et sourire exigés !
- **Stage :** 22 semaines de stages pratiques dans des restaurants.
- **Métiers :** Chef(fe) de rang, barman (barmaid), Maître d'hôtel, sommelier(ière), adjoint(e) au directeur de restaurant, directeur(trice) de restaurant.

BAC PROFESSIONNEL
CUISINE (3 ANS)

- **Profil :** Préparation, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. De plus, comme les personnels de salle, il connaît les techniques pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Tenue correcte et sourire exigés ! Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

- **Stage :** 22 semaines de stages pratiques dans des restaurants.
- **Métiers :** Commis, demi-chef(fe) de partie, Chef(fe) de partie, adjoint(e) au Chef(fe) de cuisine, gérant(e) de restauration collective, Chef(fe) de cuisine, Responsable de production.

BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (3 ANS)

La série STHR se compose d'enseignements généraux permettant d'assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et un enseignement technologique polyvalent.

Le baccalauréat de la série STHR vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et de l'hébergement.

En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. En classe de première puis terminale, ces enseignements spécifiques sont approfondis pour apporter toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études, notamment en BTS Management en hôtellerie-restauration.

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION
En contrat de professionnalisation (2 ans) au centre de formation SB Formation

- **Profil :** Curiosité, ouverture d'esprit, maîtrise de soi, mais aussi goût du contact humain, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer... Telles sont les qualités nécéssaires pour réussir cette formation. Elle est ouverte à toutes les personnes ayant préparé ou obtenu un baccalauréat général, technologique ou professionnel. Préparé en alternance, le diplôme est conçu pour permettre un accès direct dans la vie active.

Débouchés possibles :

- **Option A :** Maître d'hôtel, Sommelier(ère), Chef(fe) barman (barmaid), Directeur(trice) ...
- **Option B :** Chef(fe) de partie, Second(e) de cuisine, Chef(fe) de cuisine, Responsable de production...
- **Option C :** Gouvernant(e) d'étage, Directeur(trice) d'hébergement, Directeur(trice) d'hôtel, Chef(fe) de réception...

MENTION COMPLÉMENTAIRE «CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT» À SB Formation

À Dijon, le Groupe Saint-Bénigne a récemment ouvert une nouvelle formation. Il s'agit d'une mention complémentaire «Cuisinier en desserts de restaurant». Ce cursus se fait par la voie de la formation professionnelle sur une année. Il s'articule entre enseignements théorique et pratique, en lien direct avec des entreprises susceptibles de faire pratiquer aux alternants la pâtisserie, la glacerie, la confiserie ou la chocolaterie.

- **Profil :** Ouvrier hautement qualifié, il est capable de réaliser une production dont la qualité répond à un degré d'exigence élevé. Cette formation lui permet de parfaire ses compétences et d'apporter un service complémentaire lié à la vente de ses produits. En mesure d'encadrer et de diriger une équipe, il peut devenir responsable de production.
- **Métiers :** Pâtissier(e), Chef(fe) de partie pâtisserie, Responsable de grande surface, Responsable de laboratoire, Traiteur ...

le St Bé reprend du dessert !

Résultats des examens 2019

	Nombre présentés	Nombre reçus	% réussite
BEP Hôtellerie option Cuisine	19	18	95 %
BEP Hôtellerie option Service	7	7	100 %
BAC Professionnel Cuisine	13	12	92 %
BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration	4	2	50 %
BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration	13	12	92 %
BTS Hôtellerie-Restauration (contrat de professionnalisation) Option A : Mercatique et Gestion Hôtelière Option B : Art culinaire, Art de la Table et du Service	 5 2	 4 2	 80% option A 100% option B
Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	3	3	100%

Lauréats 2018-2019

Félicitations à celles et à ceux qui ont terminé avec les meilleurs résultats dans leur classe tout au long de l'année !

2BPH : 1.Ribeiro Leal Florian 2.Alexander Alpha 1BPH : 1.Camporota Alexis 2.Balme Paul
TBPH : 1.Meulnet Cassandre 2.Alexandre Dylan 2STHR : 1.Dumont Arthur 2.Bourin Alexandre
1STHR : 1.Braconnier Mathilde 2.Clément Lucile TSTHR : 1.Thieu Patricia 2.Thoulet Marie
TSTHR2 : 1.Manière Esther 2.Berns Adrien BTS MHR : 1.Woittequand Léa 2.Ravier Simon
MC CDR : Cottret Océane

Équipes éducative et enseignante

Équipe éducative

Directeur École Hôtelière : Dominique Léger
Directeur de la Vie Scolaire : Moktar Mejri
Cadre éducatif : Elisa Dias Mezerai
Responsable de l'internat : Hamid Ridane
Service pastoral : Christine Binet

Équipe enseignante

Allemand : Suzanne Fèche
Anglais : Martine Chaubet, Marie Le Deunff et Julia Perrot
Arts plastiques : Sylvie Rabant
Cuisine : Olivier Bonino, Catherine Mazet, Julien Perraud et Alain Sirugue
Economie-Droit : Laurence Riera
Education civique : Georges Bon, Véronique Chausserie et Sophie Morlot Saucede
Education physique : Laurence Combi, Mickaël Durand, Lucy Jaquemin, David Miguet et Pierre Remy
Espagnol : Carla Pato Reis et Patricia Purita
Français / Histoire-Géographie : Catherine Anguenot, Véronique Chausserie, Isabelle Durand, Françoise Duranton, Virginie Legendre et Sophie Morlot Saucede
Gestion : Assia El Abbouni, Khadija Salihi et Laurence Riera
Mathématiques : Véronique Fourel
Philosophie : Caroline Fehlen
Service : Irène Baste, Fabien Boisseau, Claire Coulon, Xavier Pitrat et Thierry Snoeckx
Sciences appliquées : Astrid Doucet, Yves Mignotte et Patrice Rigneau
EGLS (enseignement général lié à la spécialité) : Catherine Anguenot, Martine Chaubet, Véronique Fourel, Marie Le Deunff, Sylvie Rabant
Enseignement moral et civique : Catherine Anguenot et Georges Bon
PSE : Astrid Doucet

École des extras

Formation de base aux techniques de mise en place et de service

- **Prochaines sessions :**
  Du lundi 28 au jeudi 31 octobre 2019
  Du mardi 3 au vendredi 6 mars 2020
  Du mardi 21 au vendredi 24 avril 2020

Cette formation permet aux lycéens et étudiants **d'acquérir les réflexes qui seront nécessaires et appréciés** par les restaurateurs ou traiteurs pour lesquels ils travailleront en extras. Au cours de 4 matinées évaluées de 4 heures chacune, les participants se forment aux techniques de base pour réaliser la mise en place et le service des mets et des vins.

Cette formation est mise en pratique lors de trois extras encadrés par des professionnels validant la formation. Un diplôme permet de postuler auprès d'agences spécialisées comme Interaction Thedra ou Adéquat intérim ou directement auprès des restaurateurs et traiteurs.

- **Conditions :** il n'est pas nécessaire d'être majeur et d'avoir le permis pour entreprendre cette formation même si les extras sont souvent proposés à ceux qui sont dans ce cas. Des frais d'inscription sont demandés aux candidats. Chaque candidat doit se doter, pour le jour de la formation d'une tenue professionnelle complète (jupe ou pantalon noir, veste et chaussures noires, chemise ou chemisier blanc, cravate ou nœud papillon noir).

Nos partenaires : Abbaye de la Bussière, Famy Traiteur, Germain Traiteur, Hostellerie de Levernois, Grand Hôtel La Cloche, Le Chapeau Rouge, Le Château de Gilly, Restaurant Château Bourgogne, Relais Bernard Loiseau et La Closerie.

SUR INSCRIPTION
Formulaire disponible sur notre site :
sb-hotellerie.fr

Journée(s) d'immersion

Journée(s) pour découvrir la formation en hôtellerie-restauration.
Gratuit - A la demande ! Pour vous inscrire, prendre rendez-vous avec le secrétariat au 03 80 58 33 43, en accord avec votre établissement d'origine (convention obligatoire).

Journées découvertes

Stage gratuit d'un jour, dans les locaux de l'École Hôtelière Saint-Bénigne, pour les jeunes intéressés par les métiers de l'hôtellerie mais désireux de mieux définir leur choix d'orientation.

Session 1 : 24 février 2020
Session 2 : 20 avril 2020

(Ne soyez pas surpris par la tenue de ces jeunes venus découvrir les métiers lors des journées découvertes)

Qui est concerné ?
Les collégiens (en 3ème, 4ème, 5ème).

Vous devez choisir une orientation en fin de troisième, et vous hésitez ?
L'École Hôtelière Saint-Bénigne vous invite à découvrir : les métiers de la cuisine, du service et de l'hébergement.

Objectifs :
Découverte des différents secteurs d'activités : sur une des demi-journées, les élèves se rendront au Grand Hôtel La Cloche et dans d'autres hôtels dijonnais pour les visiter et rencontrer les responsables des différents secteurs : « accueil - hébergement » - « cuisine » - « service ».

Réalisation d'exercices concrets dans chaque secteur :

- Élaboration de plats en cuisine pédagogique
- Atelier de service au restaurant pédagogique
- Préparation de cocktails

SUR INSCRIPTION
Formulaire disponible sur notre site :
sb-hotellerie.fr

Contextes professionnels

Dans le cadre de leur formation, nos élèves doivent avoir un projet professionnel qui comprend :

- La conception et la mise en forme d'une idée
- La mise en place de l'organisation
- La réalisation du travail
- L'analyse et l'évaluation

Les techniques mises en œuvre couvrent les champs d'activité suivants :

- L'analyse des besoins de la clientèle
- L'élaboration du produit et du prix
- La réalisation du travail
- L'analyse et l'évaluation

Ces activités de projet professionnel favoriseront l'interdisciplinarité.

Les thèmes abordés dans le cadre des activités pour l'année scolaire sont les suivants :

- La cuisine de Bistrot
- Appellations revisitées, classiques, modernes
- Une odeur de fromage
- En passant par ...
- La cuisine gastronomique de nos capitales
- La santé dans l'assiette, du jardin à l'assiette

MENUS
Le St-Bé

La cuisine de Bistrot

A l'origine, les bistrots offraient à leurs clients : omelettes, plats mijotés dont le fumet, la bonne chaleur estompaient la fatigue et le froid du petit matin. Aujourd'hui, les cuisiniers osent quelques tentatives réussies vers une cuisine plus allégée, des accords plus audacieux sans rien changer à ce qui fait l'essentiel de la réussite : l'authenticité.

Pour la réouverture du restaurant d'application nous avons choisi la cuisine de Bistrot : simple, elle permet à chacun de prendre les bonnes habitudes.

Vous : réservez et arrivez entre 12h00 et 12h15 ou 19h00 et 19h15.
Nous : organisons, préparons et sommes prêts à vous servir un repas bien concocté.

MENUS DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2019

Mardi 24

Déjeuner - 17€

Melon cocktail en gelée de Porto

Caldeirada en cocotte
(Bouillabaisse portugaise)

Coupe de riz au lait parfums d'agrumes
Financier, pain d'épices

Vendredi 27

Déjeuner - 17€

Croustillant d'oeufs brouillés portugaise

Caldeirada de Peixe (Bouillabaisse)

Pasteis de nata, cerises flambées

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2019

Mardi 01

Déjeuner - 17€

Croustillant de tourteau et samoussa de calamar

Tajine de légumes

Gratin de fruits secs en sabayon
Abricots flambés

Mercredi 02

Dîner - 17€

Rillettes de saumon à l'aneth
Légumes croquants

Parmentier de confit de canard

Tarte fine flambée aux pommes

Vendredi 04

Déjeuner - 17€

Assortiment de briouates et bricks

Couscous royal

Soupe de fruits frais à la menthe
et fleur d'oranger

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 7 AU 11 OCTOBRE 2019

Lundi 07

Déjeuner - 17€

Velouté de lentilles vertes, infusion de lard fumé

Blanquette de volaille au curry
Écrasé de pommes de terre et julienne de légumes

Figé à la framboise et crème de panais en verrine

Mardi 08

Déjeuner - 17€

Gaspacho andalou
Chips de chorizo, tartine d'avocat

Carré de cochon de lait rôti
Mijoté de légumes ibériques

Churros, compotée d'agrumes
Coupe de fruits frais

Mercredi 09

Dîner - 17€

Rillettes de saumon à l'aneth,
légumes croquants

Parmentier de confit de canard

Tarte fine flambée aux pommes

Vendredi 11

Déjeuner - 17€

Planche de tapas

Paella mixta

Crème catalane, confit d'agrumes

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

Lundi 14

Déjeuner - 17€

Velouté de lentilles vertes, infusion de lard fumé

Blanquette de volaille au curry
Écrasé de pommes de terre et julienne de légumes

Figé à la framboise et crème de panais en verrine

Mardi 15

Déjeuner - 17€

Minestrone

Spaghettis alle vongole

Tiramisu aux poires
Panettone

Vendredi 18

Déjeuner - 17€

Spaghetti au pesto Genovese

Osso-bucco Milanese
Tomates cerises confites, polenta Parmigiana

Panna cotta Amaretto, gelée de Limoncello

Supplément fromage 2,50 €

Vacances de la Toussaint ...

Appellations revisitées, classiques, modernes

Dans nos menus des appellations vous interpellent ? Venez découvrir des recettes traditionnelles, classiques ou revisitées, laissez-vous surprendre !

MENUS DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2019

Lundi 04

Déjeuner - 17€

Potage Saint-Germain aux croûtons

Carré de veau Choisy, bouquetière de légumes

Poire Belle-Hélène

Mercredi 06

Déjeuner - 17€

Gratinée à la lyonnaise

Carré d'agneau rôti aux olives noires de Nyons
Gratin de crozets

Tartelette au chocolat sauce caramel

Jeudi 07

Déjeuner - 17€

Saucisson en brioche
Sauce au Muscat de Beaumes-de-Venise

Volaille de Bresse en cocotte aux morilles
Riz pilaf

Nougat glacé, crème de Génépi

Les profiteroles

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2019

Mercredi 13

Déjeuner - 17€

Omelette à la Brayaude

Entrecôte double grillée bourbonnaise
Fondue de chou, pommes gargouillou

Pachade de Saint-Flour

Dîner - 17€

Tarte provençale

Pavé de cabillaud façon fish and chips revisité sauce tartare

Fôret noire en verrine, cerises jubilé

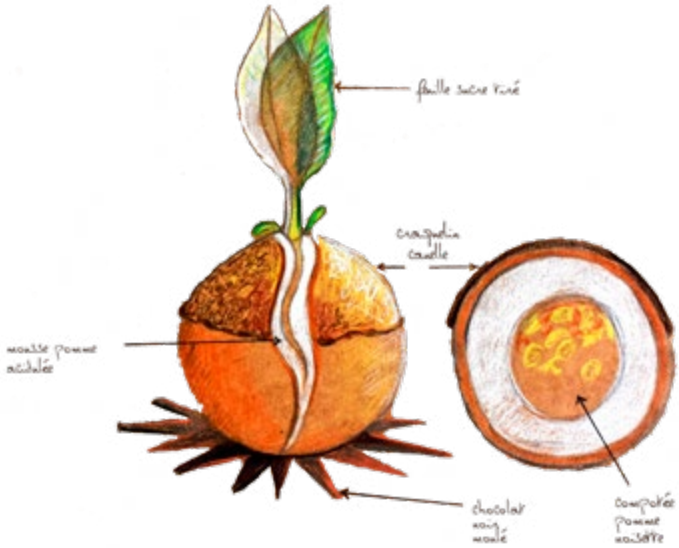
Jeudi 14

Déjeuner - 17€

Omelette Brayaude au cantal
Jambon cru de montagne et sa verdure

Potée auvergnate en caquelon

Flognarde aux poires, coulis de myrtilles



Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2019

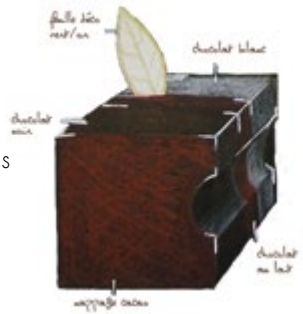
Lundi 18

Déjeuner - 17€

Potage Saint-Germain aux croûtons

Carré de veau Choisy, bouquetière de légumes

Poire Belle-Hélène



Mercredi 20

Déjeuner - 17€

Truite pochée façon meurette
Légumes du val de Saône

Râble de lapin à la dijonnaise

Crapiaux du Morvan, poire flambée

Dîner - 17€

Tarte provençale

Pavé de cabillaud façon fish and chips
revisité sauce tartare

Fôret noire en verrine, cerises jubilé

Jeudi 21

Déjeuner - 17€

Oeufs en meurette au Chablis en brioche

Estouffade de boeuf bourguignon, tagliatelles fraîches

Entremets cassis et anis de Flavigny

Vendredi 22

Déjeuner - 17€

Potage cultivateur

Pavé de saumon à l'unilatérale
Riz pilaf, navets glacés

Cheese-cake chocolat blanc, coco et coeur de mangue

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019

Mardi 26

Déjeuner - 17€

Carpaccio de saumon à l'orange, céleri croquant

Poulet rôti façon grand-mère

Poire Belle-Hélène revisitée

Mercredi 27

Déjeuner - 17€

Truite à la Vésulienne

Gigolette de volaille aux morilles et comté
Potée de légumes

Baba au Macvin, griottes de Fougerolles flambées

Jeudi 28

Déjeuner - 17€

Buisson de cuisses de grenouille en persillade

Carré de veau Jurassienne au vin jaune
Riz aux légumes

Tarte au chocolat et aux noix
crème à la liqueur de sapin

Vendredi 29

Déjeuner - 17€

Potage Conti

Dos de cabillaud rôti sauce vierge
Écrasé de pommes de terre au thym
et carottes glacées

Tarte au citron meringuée en trois éléments

Supplément fromage 2,50 €

Une odeur de
fromage ...

Ce qui fait un bon fromage est souvent son fort caractère. En cuisine, il convient de savoir maîtriser cette force et de choisir les accords qui, sans l'annihiler, vont l'équilibrer et le mettre en valeur.

MENUS DU 2 AU 6 DÉCEMBRE 2019

Mardi 03

Déjeuner - 17€

Crème de volaille au roquefort
Julienne de champignons

Entrecôte grillée sauce Bercy
Aligot à la tomme fraîche

Riz glacé aux framboises

Mercredi 04

Déjeuner - 17€

Terrine de foie gras maison

Coq au Riesling et Munster
Fondue de chou rouge et chou quintal

Forêt noire

Jeudi 05

Déjeuner - 17€

Mille feuille de foie gras au pain d'épices
crème de Gewurztraminer

Poulet au Riesling
Chou rouge poêlé, spätzle sautés

Tarte alsacienne, cerises flambées

Vendredi 06

Déjeuner - 17€

Flamiche à la boulette d'Avesnes

Suprême de poulet Gaston Gérard
Duo de tagliatelles

Cheese-cake comme à New-York

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 2019

Lundi 09

Déjeuner - 17€

Bavarois d'Époisses aux escargots

Magret de canard à la fourme d'Ambert
Pont neuf de polenta parmesan, purée Crécy

Bûche au fromage blanc, insert mandarine et meringue

Mardi 10

Déjeuner - 17€

Velouté de poireaux au camembert et croûtons

Entrecôte grillée sauce Bercy
Aligot à la tomme fraîche

Fruit Condé sauce miel orange

Mercredi 11

Déjeuner - 17€

Tourtelet de Rethel au Soumaintrain

Potée champenoise

Tantimolles (crêpes) flambées

Jeudi 12

Déjeuner - 17€

Potage Saint-Germain
Flûtes croustillantes fromagères

Andouillette de Troyes gratinée au Chaource
Garniture Choisy

Choux chantilly

Vendredi 13

Déjeuner - 17€

Quiche au bleu d'Auvergne

Ballotine de dinde au Gaperon
Riz pilaf

Délice au fromage blanc, coulis de framboises

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2019

Lundi 16

Déjeuner - 17€

Bavarois d'Époisses aux escargots

Magret de canard à la fourme d'Ambert
Pont neuf de polenta parmesan, purée Crécy

Bûche au fromage blanc, insert mandarine et meringue

Supplément fromage 2,50 €

Mardi 17

Déjeuner - 17€

Flamiche au Maroilles

Suprême de volaille à la crème d'Époisses
Courgettes glacées

Aumônière aux pommes sauce caramel au Calvados

Mercredi 18

Déjeuner - 17€

Mesclun croquant aux copeaux de foie gras et de Parmesan

Dinde aux marrons et Reblochon
Risotto crémeux fromager

Bûche exotique Mascarpone et banane flambée

Vacances de Noël ...

MENUS DU 6 AU 10 JANVIER 2020

Mardi 07

Déjeuner – 17€

Foie gras de canard sur lit de mesclun
Tuile d'Appenzeller

Volaille pochée au Riesling sauce au bleu de Bavière
Aumonière forestière, crémeux de châtaignes

Bûche gourmande façon fôret noire
Cerises flambées

Mercredi 08

Déjeuner – 17€

Menu CCF

Menu examen

Dîner – 17€

Velouté de potimarron et châtaignes caramélisées
Dés de Bleu des Causses

Suprême de pintade à l'Époisses
Trompettes de la mort, carottes et courgettes glacées

Chou aux fruits exotiques, crème Mascarpone coco

Jeudi 09

Déjeuner – 17€

Menu CCF

Menu examen

Vendredi 10

Déjeuner – 17€

Cannelloni de truite fumée, mousse légère au Munster

Carré de porc aux airelles
Étuvée de chou rouge, spätzle gratinés à l'Appenzeller

Forêt noire en verrine

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 13 AU 17 JANVIER 2020

Mardi 14

Déjeuner - 17€

Brochette de gambas flash flambées au Bourbon
Risotto au Cheddar

Pavé de bison grillé
Pommes croquettes au Bénédictin

Craquant noisette choco-lait
Noix de pécan caramélisées, coulis caramel

Mercredi 15

Déjeuner - 17€

Menu CCF

Menu examen

Dîner - 17€

Velouté de potimarron et châtaignes caramélisées
Dés de Bleu des Causses

Suprême de pintade à l'Époisses
Trompettes de la mort, carottes et courgettes glacées

Chou aux fruits exotiques, crème Mascarpone coco

Jeudi 16

Déjeuner - 17€

Menu CCF

Menu examen

Supplément fromage 2,50 €

Vendredi 17

Déjeuner - 17€

Gambas flambées au Bourbon, oignons ring
sauce au fromage frais

Jambalaya New Orléans

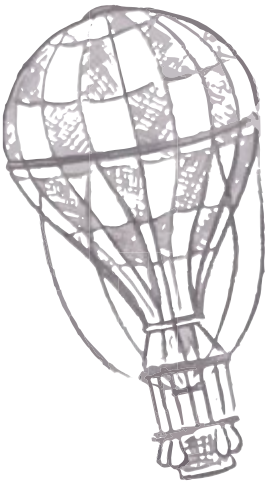
Cheese-cake en verrine

En passant par ...

La lorraine mais pas seulement : savez-vous que nos élèves après avoir acquis les bases en seconde, travaillent sur les régions françaises en première et sur l'Europe en terminale baccalauréat professionnel ?

Partagez avec votre entourage des plats aux goûts et aux influences variés en utilisant les bases de la gastronomie française.

MENUS DU 20 AU 24 JANVIER 2020



Mercredi 22

Déjeuner - 17€

Ficelle picarde façon flamiche

Poulet grillé à la bière brune
Rattes du Touquet rôties
Garniture d'Abbeville

Rabote (Douillon) de Noyon

Jeudi 23

Déjeuner - 17€

Ficelle picarde gratinée

Carbonade flamande
Pommes allumettes

Ch'Tiramisu

Supplément fromage 2,50 €

Vendredi 24

Déjeuner - 17€

Moules sauce Poulette

Carbonade flamande
Pommes allumettes, carottes au cumin

Trio de gaufres liégeoises

MENUS DU 27 AU 31 JANVIER 2020

Mardi 28

Déjeuner - 17€

Tartare de langoustines au thé Matcha sauce soja

Travers de porc laqué sauce aigre-douce
Riz thaï à l'ananas

Litchis flambés au saké, déclinaison de sorbets

Mercredi 29

Déjeuner - 17€

Feuilleté d'huîtres et Saint-Jacques
Fondue de poireaux

Filet d'agneau farci
Timbale primeurs de Val de Saire

Teurgoule (riz au lait) à la cannelle

Jeudi 30

Déjeuner - 17€

Moules de bouchot à la Dieppoise

Poulet vallée d'Auge
Gratin de chou-fleur et pommes de terre

Crêpes flambées au Calvados

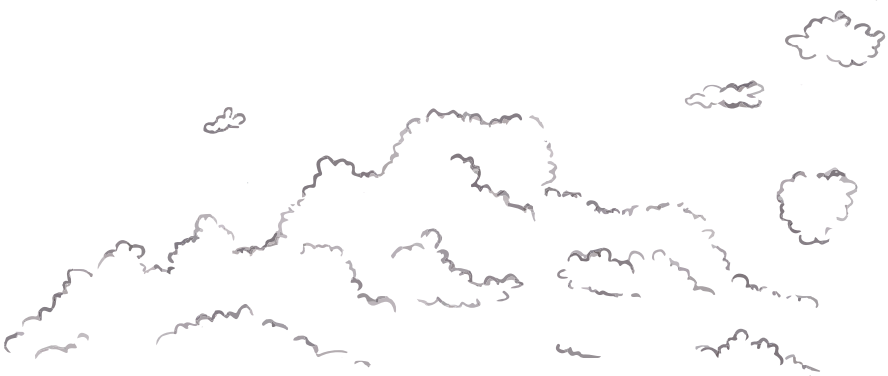
Vendredi 31

Déjeuner - 17€

Rouleau de printemps

Travers de porc laqué au miel et gingembre
Riz cantonnais

Entremets ananas-noix de coco, litchis flambés



Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 3 AU 7 FÉVRIER 2020

Mardi 04

Déjeuner - 17€

Ceviche de daurade

Côte de boeuf au vin rouge
Légumes grillés

Crêpes à la Brésilienne en rosace

Mercredi 05

Déjeuner - 17€

Aumônière de fruits de mer à l'armoricaine

Poularde de Janzé au pot
Coco de Paimpol

Omelette sucrée au Chouchen

Dîner - 17€

Carpaccio de truite fumée au caviar du pauvre
et à l'ail des ours

Coeur de rumsteack de Salers au Saint Pourçain
Gratin de pommes de terre aux cèpes

Bavarois à la verveine du Velay
Matefaim aux poires

Jeudi 06

Déjeuner - 17€

Gratiné de Saint-Jacques en accueil d'artichaut Camus
Sabayon de Chouchen

Carré d'agneau de pré salé
Garniture bretonne

Far breton crème de cidre

Vendredi 07

Déjeuner - 17€

Émincé d'avocat et gambas sauce mexicaine

Entrecôte double grillée sauce au vin chilien
Pommes croquettes au maïs, trio de poivrons

Tortas au citron vert et Mojito

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 10 AU 14 FÉVRIER 2020

Lundi 10

Déjeuner - 17€

Toasts au Munster et cumin sur mesclun
Jarret braisé à la bière
Chou rouge, spätzle et Géromé
Tarte au fromage blanc et myrtilles

Mardi 11

Déjeuner - 17€

Assiette de poissons fumés
crème émulsionnée à l'Aquavit
Darne de saumon pochée sauce raifort
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

Mercredi 12

Déjeuner - 17€

Truite de rivière de Limoges au lard et aux noix
Estouffade de «beu» Tulloise en cocotte
Biscuit creusois aux noisettes
Coulis de framboises

Dîner - 17€

Carpaccio de truite fumée au caviar du pauvre
et à l'ail des ours
Coeur de rumsteack de Salers au Saint Pourçain
Gratin de pommes de terre aux cèpes
Bavarois à la verveine du Velay
Matefaim aux poires

Jeudi 13

Déjeuner - 17€

Assiette de fruits de mer
Darne de saumon grillée beurre blanc
Garniture tourangelle
Tarte des demoiselles Tatin

Vendredi 14

Déjeuner - 17€

Gravad Lax
Crème acidulée, blinis maison
Pavé de biche sauté Danoise
Pommes sabots, groseilles et légumes sifflets
Omelette norvégienne

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 17 AU 21 FÉVRIER 2020

Mardi 18

Déjeuner - 17€

Bisque de homard, fleuron au sésame

Tronçon de turbot sauce hollandaise
Fondue de poireaux, pommes vapeur

Paris-Brest

Mercredi 19

Déjeuner - 17€

Tourte Tolosane aux cèpes

Magret de canard au foie gras
Haricots coco de Pamiers aux noix du Périgord

Pastis Gascon aux pommes à l'Armagnac

Jeudi 20

Déjeuner - 17€

Assiette périgourdine

Entrecôte double bordelaise aux cèpes
Mousseline de potimarron et pommes dauphines

Pastis Gascon à la crème de Monbazillac

Vendredi 21

Déjeuner - 17€

Potage Julienne Darblay, croûtons à l'ail

Sole meunière
Pommes à l'anglaise

Entremets aux quatre chocolats

Supplément fromage 2,50 €

La cuisine gastronomique de nos capitales

Capitales régionales, grandes métropoles mondiales : tous les chefs utilisent leurcœur, leurs mains et leur âme pour nous faire déguster des mets simples ou délicats, savamment préparés, parfumés et de belle apparence, afin de réjouir nos corps autant que nos esprits.

MENUS DU 9 AU 13 MARS 2020

Mardi 10

Déjeuner - 17€

Chou-fleur à la Hongroise

Pilaf de veau bohémienne

Kurtoskalacs aux fruits
Noisettes et coulis groseilles

Vendredi 13

Déjeuner - 17€

Ficelle de Hortobagy gratinée

Grenadin de veau à la Hongroise
Pommes cocotte, petits légumes glacés

Crème renversée au caramel

Gâteau aux pommes

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 16 AU 20 MARS 2020

Lundi 16

Déjeuner - 17€

Œufs en meurette, chips de lard

Suprême de pintade pané pain d'épices
Gratin de pommes de terre

Poire belle dijonnaise façon Clos Vougeot

Mardi 17

Déjeuner - 17€

Noix de Saint-Jacques sur carpaccio de betterave
huile parfumée

Selle d'agneau en croûte au foin des Highlands
Garniture printanière

Croustillant chocolat crème anglaise au thé

Mercredi 18

Dîner - 17€

Linguini aux moules sauce pesto

Fritto misto de rouget barbet
Compotée de fenouil sauce tomate

Tiramisu aux framboises

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 23 AU 27 MARS 2020

Lundi 23

Déjeuner - 17€

Œufs en meurette, chips de lard

Suprême de pintade pané pain d'épices
Gratin de pommes de terre

Poire belle dijonnaise façon Clos Vougeot

Mardi 24

Déjeuner - 17€

Mixed grill végétarien

Steak d'espadon en papillotte
Laitue de mer beurre corail

La granny smith en trois façons

Mercredi 25

Dîner - 17€

Linguini aux moules sauce pesto

Fritto misto de rouget barbet
Compotée de fenouil sauce tomate

Tiramisu aux framboises

Vendredi 27

Déjeuner - 17€

Tourte australienne, mesclun de jeunes pousses

Selle d'agneau en croûte d'herbes jus de thym
Gratin de légumes

Pavlova aux fruits rouges

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2020

Mardi 31

Déjeuner - 17€

Brochette de poissons flambée parfum vanille

Poulet Massalé
Gratin de patate douce, christophines farcies

Tartelette chocolat, banane flambée

Vendredi 03

Déjeuner - 17€

Tarte fine aux sardines sur lit de crème d'avocat
tomates et oignons confits

Fricassée de volaille à la malgache
Rougail de légumes

Meringue pochée caramelisée
crème à la vanille de Madagascar

Supplément fromage 2,50 €

La santé dans l'assiette, du jardin à l'assiette

Manger, mais manger bien, est aussi indispensable à notre existence que respirer ou dormir. Une gastronomie bien pensée est une source incomparable de bien-être et d'équilibre.

MENUS DU 6 AU 10 AVRIL 2020

Mercredi 08

Déjeuner - 17€

Truite farcie aux crevettes

Axoa (Emincé) de veau aux légumes vapeur

Gâteau basque aux pêches flambées

Jeudi 09

Déjeuner - 17€

Escalope de foie gras sautée sur toast brioché
gelée au piment d'Espelette et Floc de Gascogne

Poulet Basquaise, pommes boulangères

Gâteau Basque, pruneaux flambés, crème à l'Armagnac

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 13 AU 17 AVRIL 2020

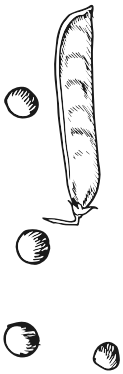
Mardi 14

Déjeuner - 17€

Caviar d'aubergine sauce tapenade de Nyons

Bar snacké, coulis de poivron
Poêlée de légumes provençaux

Buffet de tartes aux fruits de saison



Mercredi 15

Déjeuner - 17€

Tarte fine aux sardines fraîches

Sole meunière Ailloli aux œufs
Caviar d'aubergine
Riz de Camargue façon risotto

Crème brûlée catalane aux abricots rouges

Jeudi 16

Déjeuner - 17€

Tartare de dorade marinée au safran
Asperges violettes

Magret de canard à l'abricot du Roussillon
Riz de Camargue aux poivrons

Gaspacho de melon à l'huile d'olive

Vacances de Printemps ...

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 4 AU 7 MAI 2020

Mardi 05

Déjeuner - 17€

Menu à découvrir
imaginé par les élèves

Mercredi 06

Déjeuner - 17€

Pan bagnat végétarien

Dorade aux favouilles (petits crabes verts)
Panisse fromager artichauts à la provençale

Tarte au citron de Menton

Dîner - 17€

Œuf bio poché sauce hollandaise à la ciboulette
Mouillette feuilletée au sésame

Mignon de porc en basse température
Crémeux de carottes et jus au miel

Aumônière aux fraises, coulis de fruits rouges

Jeudi 07

Déjeuner- 17€

Salade niçoise

Noisette d'agneau de Sisteron à la tapenade
Tomates provençale, pommes rôties au thym

Tarte au citron de Menton

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 11 AU 15 MAI 2020

Lundi 11

Déjeuner - 17€

Quiche aux oignons, miel d'acacia et bleu d'Auvergne

Pavé de cabillaud et jus curry
Epinards au citron confit

Pudding de pain d'épices de Dijon vapeur
Poire pochée à la mélasse

Mardi 12

Déjeuner - 17€

Buffet de crudités

Truite de mer Boucané beurre de fenouil
Petits légumes printaniers

Assiette gourmande

Mercredi 13

Déjeuner - 17€

Storzapreti (quenelles de Brocciu) à la bastiaise en gratin

Carré de veau du Cap rôti aux châtaignes et aux raisins

Fiadone aux figues fraîches et au cédrat confit

Dîner - 17€

Œuf bio poché sauce hollandaise à la ciboulette
Mouillette feuilletée au sésame

Mignon de porc en basse température
Crémeux de carottes et jus au miel

Aumônière aux fraises, coulis de fruits rouges

Jeudi 14

Déjeuner

Assiette de charcuterie corse

Filet de loup au romarin
Aubergines et courgettes farcies au Brocciu
Pommes fondantes

Fiadone, pêche flambée

Vendredi 15

Déjeuner - 17€

Carpaccio de betteraves crues et cuites
Saint Jacques sautées, paille de Granny

Magret de Canard au poivre vert
Pommes sarladaise, tian de légumes

Tarte fine aux fraises

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 18 AU 22 MAI 2020

Lundi 18

Déjeuner - 17€

Quiche aux oignons, miel d'acacia et
bleu d'Auvergne

Pavé de cabillaud et jus curry
Epinards au citron confit

Pudding de pain d'épices de Dijon vapeur
Poire pochée à la mélasse

Mercredi 20

Déjeuner - 17€

Court-bouillon antillais de poissons aux tomates

Filet de vivaneau grillé sauce citron vert
Matalé à touloulous

Tourment d'amour (tarte coco)
Ananas frais flambé au rhum

Supplément fromage 2,50 euros

MENUS DU 25 AU 29 MAI 2020

Mardi 26

Déjeuner - 17€

Menu CCF

Menu examen

Supplément fromage 2,50 euros

LA RUCHE QUI DIT OUI !

«La Ruche Qui Dit Oui !» est un concept qui soutient l'agriculture locale et assure aux producteurs une rémunération plus juste en minimisant les intermédiaires. C'est également un lieu d'échanges et de partage consommateurs-producteurs qui veut recréer du lien dans les quartiers.

Pourquoi rejoindre la Ruche Dijon Lamartine ?

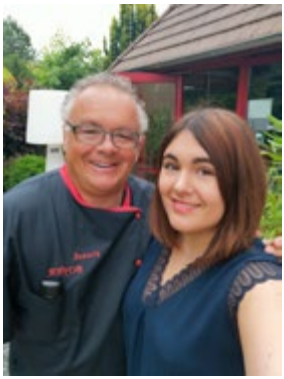
1. Vous découvrez les produits fermiers de votre région.
2. Vous cuisinez des produits frais toute l'année, au rythme des saisons.
3. Vous achetez ce que vous voulez, quand vous le voulez, sans engagement.
4. Vos achats rémunèrent justement les Producteurs.

Rejoindre cette ruche sur : https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/6169

Retrait des produits : Mercredi, 17:30-19:30
Lycée St-Bénigne > Parking du restaurant d'application «Le St Bé»
99 rue de Talant
21000 Dijon

Témoignages d'anciens élèves

DE PÈRE EN FILLE
FRANCK ET CLAUDIA BOYER



Tout comme son père, Claudia a étudié à l'Ecole Hôtelière du lycée Saint-Bénigne.

Il en est sorti en 1985, elle en 2010.

Il obtient son CAP/BEP cuisine en 1985. Il travaille ensuite dans le restaurant de ses parents « Le Relais des Hautes-Côtes à Chamboeuf ». Il achète son propre restaurant avec son épouse en 1992, «La Toute Petite Auberge» à Vosne Romanée, qu'il dirige depuis 27 ans.

C'est sûrement parce que Claudia a vécu toute sa jeunesse dans cet environnement qu'elle a suivi la même voie.

Elle intègre donc Saint-Bénigne pour un Baccalauréat Technologique Hôtellerie en 2 ans, puis un BTS hôtellerie restauration en alternance, option A (gestion/mercatique). Son alternance se fait au Campanile de Bagnolet à Paris. Après l'obtention du diplôme, elle part travailler au Campanile de Narbonne en tant qu'adjointe de direction. Puis, décide de tout quitter pour faire un CAP Cuisine en 1 an à la Chaumière situé à Dole. Elle enchaîne avec une MCCDR (mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant) d'un an dans la même entreprise.

Après un passage en BTS Technico-Commercial en vins et spiritueux en alternance, à la Viti de Beaune, elle retourne dans l'entreprise familiale en CDI. Cela va faire 2 ans maintenant qu'ils travaillent ensemble, main dans la main.

«Nous avons tous deux le même souvenir de Saint-Bénigne, une scolarité encadrée par des professeurs géniaux. Et puis ce fameux « zéro laissé pour compte » tellement réaliste. Nous avons la même passion pour notre métier. Et c'est Saint-Bénigne qui nous l'a transmise.»

Retour sur les actualités du St Bé

Pour finir, voici une sélection des événements qui ont eu lieu durant l'année 2018-2019. Vous pourrez retrouver tout au long de l'année en texte et en images, nos actualités sur notre site web sb-hotellerie.fr et sur notre page Facebook Le St Bé.

REPAS DES AINÉS OFFERT PAR LA VILLE DE DIJON - Décembre 2018

Jeudi 06 et vendredi 07 décembre, nos élèves ont pu mettre en pratique leur savoir-faire au Palais des Congrès de Dijon.

Tous les élèves de la section hôtelière étaient en cuisine ou en salle afin de servir plus de 1 500 personnes. Les élèves de BTS Tourisme étaient également présents pour renforcer les équipes.

Ainsi, 110 élèves encadrés par les professeurs de pratique professionnelle ont eu l'occasion de développer leurs compétences.

CHALLENGE HENDI - CONCOURS INTERNATIONAL - Décembre 2018

Challenge international se déroulant à l'école Hôtelière Provinciale de Namur en partenariat avec Cordier Food Group.
Le lundi 5 novembre 2018, un défi culinaire inédit opposa l'école hôtelière de Namur au lycée hôtelier Saint-Bénigne de Dijon. Les 12 candidats, six par établissement, ont rivalisé de rapidité et de dextérité sur leur plan de travail afin d'impressionner le jury.
Consigne : composition libre du menu mais à partir du même panier. Ainsi, en entrée les candidats ont élaboré une assiette à base d'écrevisses, de moutarde de Dijon à l'ancienne et de cèpes de Bordeaux. Puis, pour le plat, les élèves ont servi un filet de chevreuil avec sa garniture de légumes oubliés (trois ou quatre à choisir parmi une diversité, du panais au chou-rave). Enfin, du cassis en dessert, quelle que soit sa forme.
Nos élèves ont brillamment défendu les couleurs de Saint-Bénigne mais cela n'a pas été suffisant pour remporter le concours. C'est l'originalité du dessert qui a fait la différence.

Photographe Cedric Grumiau culinaria photographie

COCKTAIL DINATOIRE ET VERNISSAGE AU RESTAURANT LE ST BÉ - Janvier 2019

Tout en admirant les œuvres de Claude Rozet, faites à partir de matériaux recyclés, les convives ont dégusté des mets faits maison par des élèves de la classe de terminale STHR au lycée Saint-Bénigne.

QUAND LES ENTREPRISES ENFILENT LE TABLIER - Janvier 2019

Dans le cadre des remerciements de la taxe d'apprentissage 2018, nous avons invité quelques entreprises à participer à une activité de pâtisserie avec les 3 alternantes de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant.

Vendredi 11 janvier, les 10 participants ont enfilé la toque et le tablier pour réaliser des macarons. L'atelier était animé par Julien PERRAUD et les 3 alternantes Léa, Océane et Emeline.
A la fin de la matinée, chaque participant a pu repartir avec son petit ballotin de macarons ainsi que tous les secrets de fabrication !

«FORMATION ET APPRENTISSAGE»
AVEC FRANCE BLEU BOURGOGNE ET STÉPHANE DERBORD - Février 2019

Dans le cadre de la journée « formation et apprentissage » organisée le lundi 4 février 2019 sur l'ensemble des stations du réseau France Bleu, Philippe THOMAS, animateur, est intervenu en direct de nos cuisines sur France Bleu Bourgogne dans l'émission de Florence GALLICE « la vie en Bleu » entre 9h et 11h.
Il a ainsi interviewé Dominique LEGER, Directeur de l'École Hôtelière, des élèves issus de différentes formations, ainsi que Stéphane DERBORD, chef étoilé et partenaire de l'école.

ACADÉMIE CULINAIRE CARTE D'OR - Avril 2019

Lundi 8 avril, nous avons eu le plaisir de recevoir Marion FLIPO, diplômée de l'Institut Paul Bocuse, pour une démonstration de desserts réunissant des professionnels, les élèves et enseignants de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant.
Les Académies de la Maison Carte-d'Or réunissent des professionnels de la restauration et de la pâtisserie autour d'ateliers mettant en avant la glace. C'est l'occasion pour Marion FLIPO, de donner des astuces aux participants afin de reproduire facilement les recettes.

SILENCE ÇA POUSSE ! - Avril 2019

Les élèves de Première Bac Pro Cuisine, sous les conseils de leurs professeurs, ont aménagé un espace dédié aux plantes aromatiques : persil plat, ciboulette, thym, thym citron, laurier, pieds de groseilles et de cassis, etc. bientôt les plats concoctés dans les cuisines de l'École Hôtelière Saint-Bénigne seront agrémentés de plantes aromatiques « maison ». C'est à l'intérieur de l'établissement, à côté d'une petite fontaine, que pousseront les aromates.
Nos élèves ont la main verte ! Ils auront en charge l'entretien de cet espace dédié, toujours encadrés par leurs professeurs. L'objectif à l'avenir est également de faire pousser différents types de courges. Affaire à suivre ⋯

Les sorties et visites

VISITE DU SALON SIRHA - Janvier 2019

Découverte du salon Sirha de Lyon pour nos élèves de terminales bac professionnel, mention cuisinier en dessert de restaurant, secondes STHR et 2e année BTS.

Voici quelques clichés de leur visite, de quoi nous mettre l'eau à la bouche !

VISITE LUDIQUE DE BEAUNE - Mars 2019

Une visite de Beaune en passant par la Moutarderie Fallot, passage devant l'Hôtel Dieu puis repas au Crescendo, une rencontre avec le personnel du château de Gilly-les-Cîteaux et au Clos Vougeot en collaboration avec les secondes bac technologique et les élèves de BTS Tourisme.

L'école des extras

Lors des vacances de Pâques, a eu lieu la 2ème session de l'école des extras. Les lycéens et étudiants qui ont suivi les quatre matinées de formation au restaurant d'application ont tous obtenu au moins 12/20 aux différentes évaluations. Il leur reste à accomplir les extras prévus durant lesquels ils mettront en pratique les notions acquises.

Tous ont apprécié le rythme de la formation et ont remarqué qu'ils progressaient grâce au travail individuel et en ateliers. L'aide-mémoire qui leur a été remis le deuxième jour les a bien aidé à s'entraîner et à réviser.

Nous souhaitons qu'ils puissent bientôt trouver des extras compatibles avec leurs études en postulant directement auprès de l'un de nos partenaires comme Thedra (anciennement Privilège intérim) agence spécialisée dans le placement d'extra en restauration.

Les journées découvertes

UNE JOURNÉE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Une quinzaine de collégiens sont venus à l'École Hôtelière le temps d'une journée, pour découvrir les différents métiers de l'hôtellerie restauration. Au programme :

- Visite du restaurant pédagogique et des cuisines
- Découpe de fruits et confection de cocktail
- Atelier service avec la mise en place et le dressage d'une table
- Atelier de cuisine avec la préparation d'une tarte fine aux pommes
- Visite l'après-midi du Grand Hôtel La Cloche et du Vertigo afin de mieux appréhender les attentes de la profession.

Les enfants au St-Bé

Le jeudi 11 avril, toute une classe de CM1 de l'école Alix Providence est venue dans les cuisines de l'École Hôtelière. Encadrés par les élèves de 1bpha (2ème année bac pro cuisine), les apprentis cuisiniers ont réalisé leurs propres cookies ainsi qu'une salade en entrée.

Ce projet et cet échange entre les enfants de l'école Alix Providence et les élèves de l'école hôtelière pour faire découvrir la cuisine aux enfants et déjeuner au restaurant d'application, se concrétisent depuis 4 ans. Cet échange permet aux jeunes de St Bé de partager la passion de la cuisine avec des primaires et de faire découvrir la filière hôtelière.

Réalisation et présentation d'assiettes : Salade aux œufs gourmands et feuilleté chocolat avec l'aide des élèves de Bac pro hôtellerie.

Les enfants avaient au préalable préparé en classe des décorations autour du chocolat et du thème de Pâques.

GROUPE
Saint-Bénigne

ÉCOLE HÔTELIÈRE
Saint-Bénigne

99 rue de Talant - 21000 Dijon
03 80 58 33 43
www.sb.hotellerie.fr
Le St Bé