

LE SAINT-BÉ

RESTAURANT D'APPLICATION



ALMANACH

2023-2024

SOMMAIRE

■ Éditorial	Page 2
■ Le St Bé	Page 3
■ Nos formations	Page 5
Bac professionnel Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration	
Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration	
BTS Management en Hôtellerie-Restauration	
Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	
Lauréats et résultats d'examens	
■ École des Extras	Page 9
■ Journée d'immersion	Page 9
■ Journées découvertes	Page 10
■ Nos équipes	Page 11
■ Portrait d'un ancien élève	Page 15
■ Témoignage	Page 16
■ Les menus	Page 17
■ Les actualités	Page 45

ÉDITO

J'ai le plaisir de vous présenter l'Almanach 2023-2024.

Notre almanach 2022 a été plébiscité par tous ceux qui nous suivent. Il permet de partager avec vous le projet spécifique de notre école hôtelière et toute son actualité.

L'an passé, notre restaurant d'application Le St Bé a très souvent affiché complet, et nous vous en remercions chaleureusement.

Les menus proposés s'articulent autour des Régions, Pays, Chefs de renoms et formules de restauration.

L'année 2023 marque un nouveau départ pour notre Ecole Hôtelière Saint-Bénigne, les demandes d'inscription repartent à la hausse, après les bouleversements dues à la crise sanitaire.

L'année scolaire 2022-2023 a été riche en manifestations : Accueil de Yoan DA COSTA venu de Tokyo pour préparer le concours cuisine des Meilleurs Ouvriers de France, service du repas des aînés de la ville de Dijon, Intervention à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin lors de la Voie des Talents. Belle réussite de M. BONINO professeur de cuisine lors du Trophée Bernard Loiseau, deux terminales STHR et BAC Pro Cuisine ont accédé aux finales régionales des Worldskills (Olympiades des Métiers).

Je voulais profiter de cet éditorial pour remercier Mélanie GARCIA notre chargée de communication qui met en place chaque année l'almanach, l'équipe avec laquelle je travaille au quotidien pour la formation et l'encadrement des jeunes qui nous sont confiés. Mais aussi, je voudrais dire ma reconnaissance à tous ceux qui nous accompagnent, qui font vivre notre école, aux fidèles de notre restaurant, à tous nos partenaires et, plus particulièrement, aux familles qui nous confient leurs enfants.

Votre participation, votre soutien sont essentiels au devenir et à la réussite de notre projet d'Éducation et de Formation.

Bonne année 2023-2024
Dominique LÉGER
Directeur de l'École Hôtelière

Le site de l'École 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/>).

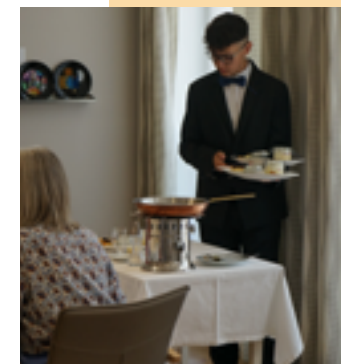
LE SAINT-BÉ

RESTAURANT D'APPLICATION

Il est ouvert lorsque les élèves ont cours, du lundi au vendredi midi et certains soirs.

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 (fin de service 14h30).
- pour les dîners entre 19h et 19h15 (fin de service 21h30).



LIEU DE FORMATION

- Les élèves 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, la composition des menus peut évoluer en fonction des approvisionnements et des exigences pédagogiques.
- Facturation : afin de faciliter le travail des élèves, 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.

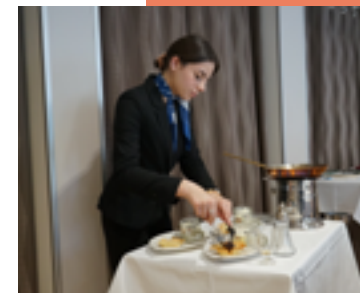
- **Les réservations sont ouvertes :**
 - De septembre à janvier : dès la rentrée
 - De février à mai : dès décembre
- **Par téléphone au 03 80 58 33 08**
 - Lundi, mardi et jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h
 - Vendredi de 9h à 12h



NOS FORMATIONS

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION OPTION 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. Ce bac professionnel 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 MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION OPTION 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 de ce 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 ALTERNANCE (2 ANS) À 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 nécessaires 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

Se préparant en un an, la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » se fait par la voie de la formation professionnelle. Ce cursus s'articule entre enseignements théoriques et pratiques, 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 ...



LAURÉATS 2022-2023

ÉCOLE DES EXTRAS

Félicitations à celles et à ceux qui ont terminé avec les meilleurs résultats.

2MHR : 1. THIERY Loan 2. GUIGUES Tom
1MHR : 1. BOTLAN Titouan 2. GASCHEN Andreas
TBPH : 1. BOISSELLIER Jeanne 2. LEMIERE Baptiste
2STHR : 1. BRULEY Charline 2. DARCY Kamille
1STHR : 1. LAUNAY Elia 2. LOUIS Aristide
TSTHR : 1. ALLEMANN Giulia 2. JACQUIN Clara

FORMATION DE BASE AUX TECHNIQUES DE MISE EN PLACE ET DE SERVICE

Prochaines sessions :

- 23 et 24 octobre 2023
- 26 et 27 février 2024
- 22 et 23 avril 2024

Cette formation est faite pour vous si vous êtes lycéen(ne), étudiant(e) ou à la recherche d'un revenu complémentaire. Vous allez **acquérir les réflexes qui seront nécessaires et appréciés** par les restaurateurs ou traiteurs pour lesquels vous travaillerez en extras. Pendant 4 demi-journées de formation évaluées, vous vous formerez aux techniques de base pour réaliser la mise en place et le service des mets et des vins.

Vous effectuerez trois extras que nous vous proposerons ou que vous trouverez par vous-même. Vous serez encadrés par des professionnels validant votre formation. Un certificat vous permettra de postuler auprès d'agences spécialisées comme Interaction Thedra ou directement auprès des restaurateurs et traiteurs.

Conditions : il n'est pas nécessaire d'être majeur et d'avoir le permis de conduire pour entreprendre cette formation. Des frais d'inscription sont demandés. 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



RÉSULTATS DES EXAMENS 2022

	Nombre présentés	Nombre reçus	% réussite
BAC Professionnel Cuisine	16	16	100%
BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration	5	5	100%
BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration	12	12	100%
BTS Management en Hôtellerie-Restauration (contrat de professionnalisation)			
Option A : Management d'une unité de restaurant	2	2	100% option A
Option B : Management d'une unité de production culinaire	7	6	86% option B
Option C : Management d'une unité d'hébergement	4	4	100% option C
Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	4	4	100%

JOURNÉE D'IMMERSION

Durant une journée, l'élève est intégré dans une classe et participe à des activités dans les différents ateliers de travaux pratiques. Une tenue adaptée aux métiers est demandée. Gratuit, pour vous inscrire prenez 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-Restauration et désireux de mieux définir leur choix d'orientation.

Sessions 2024 :

- 19 février 2024
- 15 avril 2024

SUR INSCRIPTION

Formulaire disponible sur notre site :

sb-hotellerie.fr



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 différents métiers de l'Hôtellerie-Restauration.



Objectifs :

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

Réalisation d'exercices concrets dans chaque secteur :

- Élaboration d'une préparation en cuisine pédagogique
- Atelier de service au restaurant pédagogique
- Préparation de cocktails

NOS ÉQUIPES

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** : Benoît Ellen et Isabelle Herbelin
- **Anglais** : Martine Chaubet, Marie Berthier Le Deunff et Julia Perrot
- **Arts plastiques** : Lisa Lemoine
- **Cuisine** : Olivier Bonino, Catherine Mazet, Julien Perraud et Alain Sirugue
- **Economie et Gestion hôtelière** : Sylvie Bugada, Florence Cornuau Loisier, Laurence Riera, Khadija Salihi et Ouassila MOHAMEDI
- **Education civique** : Véronique Chausserie et Sophie Morlot Saucedo
- **Education physique** : Laurence Combi, Lucy Jaquemin et David Miguet
- **Espagnol** : Carla Pato Reis et Patricia Purita
- **Français / Histoire** : Catherine Anguenot, Véronique Chausserie, Isabelle Durand, Françoise Durantou, Virginie Legendre et Sophie Morlot Saucedo.
- **Mathématiques** : Véronique Fourel et Laurent Petit
- **Service** : Fabien Boisseau, Claire Cavuoto, Matthieu Iannuzzo et Xavier Pitrat
- **Sciences appliquées** : Astrid Doucet, Yves Mignotte et Patrice Rigneau
- **Enseignement moral et civique** : Catherine Anguenot
- **Prévention Santé Environnement** : Astrid Doucet

ERASMUS+

Erasmus + : Programme de l'Union Européenne pour l'Education, la formation, la jeunesse et le sport



Le Lycée professionnel Saint-Bénigne s'inscrit dans une démarche européenne et développe ses partenariats à l'étranger pour offrir une mobilité aux élèves des sections métiers de commerce et de la vente, métiers de la Gestion administrative et Métiers de l'hôtellerie restauration.

Partir en stage Erasmus+ avec le lycée professionnel saint Bénigne c'est ...

- Accroître sa mobilité professionnelle
- Augmenter l'employabilité sur le marché du travail
- Améliorer son niveau d'anglais
- Valoriser sa poursuite d'études
- S'ouvrir à d'autres cultures
- Devenir plus autonome



NOUS SOUTENIR

LE GROUPE ST-BÉNIGNE S'ENGAGE A TRAVERS LA TAXE D'APPRENTISSAGE

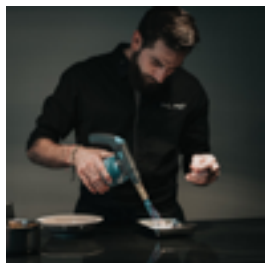
En nous versant cette ressource indispensable, vous contribuez à l'émergence de vos collaborateurs de demain. Vous permettez à nos élèves, apprentis et alternants de se former sur des outils adaptés, encadrés par des équipes de professeurs et formateurs en lien permanent avec le monde professionnel. Pour vous, nous les accompagnons à tous les moments de leur carrière professionnelle quel que soit leur niveau de formation et leur génération afin d'en faire des Hommes et des Femmes modernes, dynamiques et intègres.

QUAND ET COMMENT VERSER LA TAXE D'APPRENTISSAGE AU LYCÉE SAINT-BÉNIGNE ?

- Les entreprises s'inscrivent et se connectent à partir du 25 mai 2023 sur le service disponible sur Net-Entreprises.fr.
- Après le 25 mai jusqu'au 7 septembre, les employeurs désignent les établissements qu'ils souhaitent soutenir sur la **plateforme SOLTéa**.
- **Pour désigner l'une des formations de Saint-Bénigne, retrouvez nous par :**
Numéro UAI : 021 1090W
Siret : 7 821 0526 00019



PORTRAIT D'ANCIEN



Jordan PROT : Jeune cuisinier débutant ses études en 2008 à Dijon au lycée Saint-Bénigne, diplômé de l'hôtellerie-restauration en 2011, il poursuit son parcours professionnel dans des établissements étoilés où il apprend la rigueur, la précision et le savoir-faire.

Des qualités qu'il saura mettre en pratique en 2016 : un vol direct pour une aventure de 3 ans, l'ouverture d'un restaurant au coeur de l'Égypte.

De retour dans l'hexagone en 2019 pour un nouveau challenge qui lui apportera une première étoile au Guide Michelin pour l'édition 2020.



Aujourd'hui, chef à domicile, il se déplace dans votre cuisine pour vous préparer un repas exceptionnel.

www.jordanprot.com

TÉMOIGNAGE



«Élèves en classe de STHR depuis 3 ans au lycée Saint Bénigne, nous tenions à vous partager notre expérience. Nous avons suivi des cours spécifiques à l'hôtellerie restauration notamment le service, la cuisine, l'enseignement scientifique alimentaire et environnemental ainsi que l'économie gestion hôtelière, tout en suivant également un cursus en tronc commun. Des périodes de stage en seconde

et en première nous ont permis de nous inviter dans le monde professionnel.

L'organisme Erasmus + nous a été proposé en année de première afin que certains d'entre nous aient l'opportunité de partir effectuer leur stage à l'étranger et notamment à Malte cette année-là.



Nous avons été une petite classe comptant entre 8 et 12 élèves au fil des 3 années, cela a été une grande chance pour nous. Nous avons eu un accompagnement personnalisé de la part de nos professeurs. Nous avons ressenti une grande adaptation de chacun d'entre eux envers chaque membre de notre classe. Retrouvant la quasi-totalité de nos professeurs au fil des années, nous avons créé un lien et cela a été pour nous une grande chance.

Nous gardons 3 années de souvenirs et de belles expériences, cette filière nous a permis de nous former vers le professionnalisme et de mieux appréhender les métiers de l'hôtellerie restauration.

Nous avons été satisfaits de notre formation durant ces 3 ans de lycée. Nous conseillons à chaque jeune cette filière très complète et ouverte. Celle-ci permet également de s'ouvrir à un vaste choix de poursuite d'études.»

LES

MENUS

MENUS DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

20€ Mardi 19 septembre - Déjeuner

Assortiment de légumes à la grecque
Gigot d'agneau rôti,
caviar d'aubergines, pommes cocotte
Tarte fine aux figues, crème au miel

20€ Jeudi 21 septembre - Déjeuner

Comme un gâteau d'avocat et champignons,
sauce cocktail
Darne de saumon au sésame et pavot,
beurre blanc,
bouquet de romanesco, carottes glacées
Tarte aux pommes

20€ Vendredi 22 septembre - Déjeuner

Assortiment de légumes à la grecque
Gigot d'agneau rôti,
caviar d'aubergines, pommes cocotte
Tarte fine aux figues crème au miel



MENUS DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

20€ Mardi 26 septembre - Déjeuner

Salade tiède de lapereau aux noisettes
Steack au poivre,
bouquetière de légumes
Feuillantine aux fruits rouges

20€ Mercredi 27 septembre - Déjeuner

Escapade aux Antilles

Assortiment d'accras et boudins antillais
Colombo de volaille, riz créole
Délice coco-passion, ananas flambé

20€ Jeudi 28 septembre - Déjeuner

De passage en sud-ouest

Omelette plate paysanne
Entrecôte double au roquefort,
Artichauts duxelloise et pommes amandine
Macaron de Saint-émilion, glace cerises flambées

20€ Vendredi 29 septembre - Déjeuner

Salade tiède de lapereau aux noisettes
Steack au poivre,
bouquetière de légumes
Feuillantine aux fruits rouges



MENUS DU 02 AU 06 OCTOBRE 2023

22€ Mardi 03 octobre - Déjeuner

Pressé de foie gras au pain d'épices sur ardoise
Pavé de biche Grand Veneur aux airelles,
Spätzle, chou rouge braisé
Comme une profiterole en forêt noire

20€ Mardi 03 octobre - Dîner

Escapade en Bretagne

Bavarois d'artichaut, sommités de chou-fleur,
moules de Bouchot sauce crémée
Cotriade au cidre
Gâteau de crêpes aux pommes, flambé au Chouchen

20€ Mercredi 04 octobre - Déjeuner

Escapade aux Antilles

Assortiment d'accras et boudins antillais
Colombo de volaille, riz créole
Délice coco-passion, ananas flambé

20€ Jeudi 05 octobre - Déjeuner

Cappuccino cerfeuil tubéreux et châtaignes
Poulet fermier, endive braisée à l'orange, pomme château
Café gourmand
« Eclair aux fruits, opéra, crème renversée au caramel »

22€ Vendredi 06 octobre - Déjeuner

Pressé de foie gras au pain d'épices sur ardoise
Pavé de biche Grand Veneur aux airelles,
spätzle et chou rouge braisé
Comme une profiterole en forêt noire

MENUS DU 09 AU 13 OCTOBRE 2023

20€

Lundi 09 octobre - Déjeuner

Tartelette à l'Epoisses
Magret de canard au cassis
Mousseline de pommes de terre et billes de légumes glacés
Pommes confites au pain d'épices, glace vanille,
sablé aux anis de Flavigny

20€

Mardi 10 octobre - Déjeuner

Œufs brouillés à la portugaise sur canapé
Pavé de cabillaud et brandade de morue,
purée de pommes de terre à l'huile d'olive, beurre blanc
Pudim Caseiro, poires flambées

20€

Mardi 10 octobre - Dîner

Escapade en Bretagne

Bavarois d'artichaut, sommités de chou-fleur,
moules de Bouchot sauce crémée
Cotriade au cidre
Gâteau de crêpes aux pommes,
flambé au Chouchen

20€

Vendredi 13 octobre - Déjeuner

Œufs brouillés à la portugaise sur canapé
Pavé de cabillaud et brandade de morue,
purée de pommes de terre à l'huile d'olive, beurre blanc
Pudim Caseiro, poires flambées



MENUS DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023

20€

Lundi 16 octobre - Déjeuner

Tartelette à l'Epoisses
Magret de canard au cassis
Mousseline de pommes de terre et billes de légumes glacés
Pommes confites au pain d'épices, glace vanille,
sablé aux anis de Flavigny

20€

Mardi 17 octobre - Déjeuner

Velouté de potimarron et butternut, chips de bacon
Brochette de gambas flambées au Bourbon,
riz pilaf au chorizo, champignons de saison
Brownies à la crème de cacahuète

20€

Jeudi 19 octobre - Déjeuner

En terre bourguignonne et franc-comtoise

Œuf poché meurette
Jambonnette de volaille fermière au macvin,
morilles, galette de pommes de terre
Bavarois cassis pain d'épices, poire flambée

20€

Vendredi 20 octobre - Déjeuner

Velouté de potimarron et butternut, chips de bacon
Brochette de gambas flambées au Bourbon,
riz pilaf au chorizo, champignons de saison
Brownies à la crème de cacahuète



MENUS DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

16€ Mardi 14 novembre - Déjeuner

Tomate moscovite
Escalope de poulet, sauce poivre,
courgettes sautées
Choux chantilly

16€ Vendredi 17 novembre - Déjeuner

Crevettes à la Parisienne
Escalope de volaille au curry,
haricots verts sautés
Panier de fruits rouges chantilly



MENUS DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

16€ Mardi 21 novembre - Déjeuner

Tomate farcie macédoine
Cuisse de poulet rôti au romarin,
pommes rissolées
Choux pâtissiers

20€ Mercredi 22 novembre - Déjeuner

En Bourgogne

Feuilleté d'escargots à la crème de persil
Magret de canard au cassis, Bouquetière de légumes
Entremet poire-pain d'épices,
crème anglaise à l'anis de Flavigny

16€ Vendredi 24 novembre - Déjeuner

Avocat farci macédoine de légumes
Cuisse de pintade rôtie à l'estragon,
pommes sautées à cru
Eclair vanille



MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 01 DÉCEMBRE 2023

20€ Lundi 27 novembre - Déjeuner

Œuf poché et cervelas au Munster
Filet de sandre en choucroute, spätzles
Tarte à l'alsacienne aux mirabelles

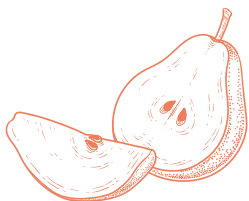
16€ Mardi 28 novembre - Déjeuner

Tarte à l'oignon
Truite meunière, riz pilaf
Poire pochée au cassis et sorbet

20€ Mardi 28 novembre - Dîner

Thème : l'Ecosse, le regard d'Enzo, Maxime, Clara et Giulia

Ab : Saumon d'Ecosse façon Gravlax, crème acidulée,
Cullen skink (soupe crémeuse au haddock)
Ragoût d'agneau à la marmelade d'orange, clapshot et skirlie
(Purée de pommes de terre et navets, avoine sauté)
Cranachan aux framboises, shortbread



20€ Mercredi 29 novembre - Déjeuner

En Bourgogne

Feuilleté d'escargots à la crème de persil
Magret de canard au cassis, Bouquetière de légumes
Entremet poire-pain d'épices,
crème anglaise à l'anis de Flavigny

16€ Vendredi 01 décembre - Déjeuner

Tarte aux poireaux
Filet de sole meunière, riz créole
Poire pochée au Muscat infusion vanille

25

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 04 AU 08 DÉCEMBRE 2023

20€ Lundi 04 décembre - Déjeuner

Œuf poché et cervelas au Munster
Filet de sandre en choucroute,
spätzles
Tarte à l'alsacienne aux mirabelles

20€ Mardi 05 décembre - Dîner

Thème : l'Ecosse, le regard d'Enzo, Maxime, Clara et Giulia

Ab : Saumon d'Ecosse façon Gravlax, crème acidulée,
Cullen skink (soupe crémeuse au haddock)
Ragoût d'agneau à la marmelade d'orange, clapshot et skirlie
(Purée de pommes de terre et navets, avoine sauté)
Cranachan aux framboises, shortbread



26

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 11 AU 15 DÉCEMBRE 2023

16€ Mardi 12 décembre - Déjeuner

Quiche lorraine
Truite aux amandes, riz gourmand
Poire Belle-Hélène

20€ Jeudi 14 décembre - Déjeuner

Balade gourmande en Auvergne

Crème renversée de saumon aux lentilles vertes du Puy
Contrefilet de charolais, jus aux cèpes,
mousseline de butternut, navets au miel
Cornet de Murat aux myrtilles

16€ Vendredi 15 décembre - Déjeuner

Quiche au jambon
Truite grenobloise, riz pilaf
Pêche Melba



MENUS DU 18 AU 22 DÉCEMBRE 2023

20€ Jeudi 21 décembre - Déjeuner

Petit pâté chaud au saindoux
Sole meunière, émulsion à l'oseille,
Fenouil braisé à l'orange et brocolis
Mousse au chocolat et citron confit



MENUS DU 08 AU 12 JANVIER 2024

20€ Mardi 09 janvier - Déjeuner

Spaghetti à la carbonara
Mignon de veau à la milanaise,
risotto aux pointes d'asperges vertes
Baba au Limoncello, chantilly aux zestes agrumes

20€ Jeudi 11 janvier - Déjeuner

En passant par la Provence

Soupe de poisson, rouille et croûtons à l'ail
Carré d'agneau à la sarriette,
fine ratatouille, polenta aux olives de Nyons
Tartelette citron basilic

20€ Vendredi 12 janvier - Déjeuner

Spaghetti à la carbonara
Mignon de veau à la milanaise,
risotto aux pointes d'asperges vertes
Baba au Limoncello, chantilly aux zestes d'agrumes



MENUS DU 15 AU 19 JANVIER 2024

20€ Mardi 16 janvier - Déjeuner

Assortiment de tapas
Paëlla terre et mer
Crème catalane

20€ Jeudi 18 janvier - Déjeuner

Feuillantine d'escargots hélix pomatia et grisets
Daurade rôtie, vierge de légumes,
Riz pilaf arlequin
« Bras de gitan » et reine-claude flambées

20€ Vendredi 19 janvier - Déjeuner

Assortiment de tapas
Paëlla terre et mer
Crème catalane



MENUS DU 22 AU 26 JANVIER 2024

20€ Mardi 23 janvier - Déjeuner

Moules marinière
Carbonade flamande,
pommes allumettes, endives braisées
Café et gaufres liégeoises

20€ Mercredi 24 janvier - Déjeuner

Escapade en Italie

Fritto-Misto
Osso-bucco Milanaise
Tiramisu

20€ Vendredi 26 janvier - Déjeuner

Moules marinière
Carbonade flamande,
pommes allumettes, endives braisées
Café et gaufres liégeoises



MENUS DU 29 JANVIER AU 02 FÉVRIER 2024

20€ Mardi 30 janvier - Déjeuner

Assortiment de poissons fumés, crème d'aquavit, blinis
Pavé de saumon danoise,
fondue de poireaux, pommes de terre suédoise
Omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier

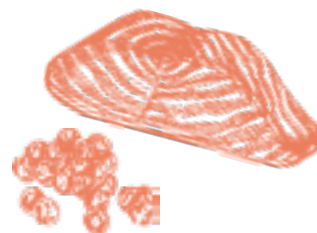
20€ Mercredi 31 janvier - Déjeuner

Escapade en Italie

Fritto-Misto
Osso-bucco Milanaise
Tiramisu

20€ Vendredi 02 février - Déjeuner

Assortiment de poissons fumés, crème d'aquavit, blinis
Pavé de saumon danoise,
fondue de poireaux, pommes de terre suédoise
Omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier



MENUS DU 05 AU 09 FÉVRIER 2024

20€ Lundi 05 février - Déjeuner

Daube d'escargots Hélix Pomatia en croûte
Dinde en sauté au chocolat
Ecrasé de pommes de terre et châtaignes en aumônière de filo,
flan à l'artichaut de Jérusalem
Gelée au chocolat blanc, clémentine et passion

20€ Mardi 06 février - Déjeuner

Assortiment de nems et sushis
Magret de canard à l'orange,
nouilles chinoises sautées aux légumes
Litchis flambés au saké, sorbet passion,
tempura de fruits exotiques

20€ Jeudi 08 février - Déjeuner

Autour de l'Île de France

Gratin de gnocchi et champignons à la parisienne
Magret de canard aux cerises de Montmorency,
purée de céleri, petits pois à la française
Paris Brest

20€ Vendredi 09 février - Déjeuner

Assortiment de nems et sushis
Magret de canard à l'orange,
nouilles chinoises sautées aux légumes
Litchis flambés au saké, sorbet passion,
tempura de fruits exotiques



MENUS DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024

20€ Lundi 12 février - Déjeuner

Daube d'escargots Hélix Pomatia en croûte
Dinde en sauté au chocolat
Ecrasé de pommes de terre et châtaignes en aumônière de filo,
flan à l'artichaut de Jérusalem
Gelée au chocolat blanc, clémentine et passion

22€ Mardi 13 février - Déjeuner

Tartare d'avocat, sauce chili aux crevettes
Côte de bœuf grillée
pommes croquettes au maïs, poivrons marinés
sauce barbecue
Tarte au chocolat du Venezuela, crème au café

20€ Jeudi 15 février - Déjeuner

Tarte au Stilton, tomate et bacon
Lotte en médaillon New Burg,
Risotto aux champignons
Cheese cake citron comme à New York



MENUS DU 04 AU 08 MARS 2024

20€ Mardi 05 mars - Déjeuner

Assortiment de pastillas du Maghreb
Tajine aux citrons et olives
Baklava oriental à la crème miel pistache

20€ Vendredi 08 mars - Déjeuner

Assortiment de pastillas du Maghreb
Tajine aux citrons et olives
Baklava oriental à la crème miel pistache



35

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 11 AU 15 MARS 2024

20€ Mardi 12 mars - Déjeuner

La quiche du couronnement de Charles III
Irish stew
Cake chocolat fleur de sel, crème de thé

20€ Vendredi 15 mars - Déjeuner

La quiche du couronnement de Charles III
Irish stew
Cake chocolat fleur de sel, crème de thé



36

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 18 AU 22 MARS 2024

22€ Mardi 19 mars - Déjeuner

Carpaccio de Saint-Jacques et betteraves
émulsion passion
Pavé de lotte en papillote infusion coco poitrine fumée,
riz créole à l'ananas rôti
Pavlova

20€ Mercredi 20 mars - Déjeuner

En Normandie

Moules Poulette
Escalope de veau vallée d'Auge, légumes glacés
Tarte Tatin, glace vanille

22€ Vendredi 22 mars - Déjeuner

Carpaccio de Saint-Jacques et betteraves
émulsion passion
Pavé de lotte en papillote infusion coco poitrine fumée,
riz créole à l'ananas rôti
Pavlova



MENUS DU 25 AU 29 MARS 2024

20€ Mardi 26 mars - Déjeuner

Accras de morue sauce antillaise
Sole rougail, petits légumes farcis
Ile flottante, crème au rhum,
ananas flambé

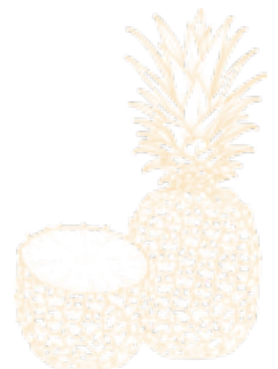
20€ Mercredi 27 mars - Déjeuner

En Normandie

Moules Poulette
Escalope de veau vallée d'Auge, légumes glacés
Tarte Tatin, glace vanille

20€ Vendredi 29 mars - Déjeuner

Accras de morue sauce antillaise
Sole rougail, petits légumes farcis
Ile flottante, crème au rhum,
ananas flambé



MENUS DU 01 AU 05 AVRIL 2024

20€ Mardi 02 avril - Déjeuner

Duo d'œufs en meurette
Bœuf bourguignon, pommes vapeur
Coupe dijonnaise, poire flambée

20€ Jeudi 04 avril - Déjeuner

Dartois aux champignons, mesclun noix et roquefort
Pavé de rumsteak au poivre,
pommes cocotte, flan d'épinard, billes de carotte
Crème mascarpone spéculoos-mirabelles

20€ Vendredi 05 avril - Déjeuner

Duo d'œufs en meurette
Bœuf bourguignon, pommes vapeur
Coupe dijonnaise, poire flambée



MENUS DU 08 AU 12 AVRIL 2024

20€ Mardi 09 avril - Déjeuner

Goujonnettes de poisson, sauce tartare
Jambon de porcelet à l'os au sirop d'érable,
garniture Poutine
Tatin au sirop d'érable

20€ Jeudi 11 avril - Déjeuner

Tourte aux anchois, mesclun
Poissons de roche comme une soupe,
Pommes anglaise
Fiadone et salade d'orange

20€ Vendredi 12 avril - Déjeuner

Goujonnettes de poisson, sauce tartare
Jambon de porcelet à l'os au sirop d'érable,
garniture Poutine
Tatin au sirop d'érable



MENUS DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

20€ Jeudi 02 mai - Déjeuner

Un petit tour Normand

Fricassée de pétoncles au cidre, julienne de poireaux
Dos de cabillaud dieppoise,
tagliatelles fraîches à l'encre de seiche
Crêpes flambées autour de la pomme



41

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 06 AU 10 MAI 2024

20€ Lundi 06 mai - Déjeuner

Pissaladière et mesclun
Filet de daurade rôti sauce vierge,
Tian, spaghetti au basilic
Soufflé glacé au « Beauges de Venise »

16€ Mardi 07 mai - Déjeuner

Champignons à la grecque
Poulet grillé en crapaudine, sauce diable,
pommes allumettes
Bavarois rubanné



42

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 13 AU 17 MAI 2024

20€ Lundi 13 mai - Déjeuner

Pissaladière et mesclun
Filet de daurade rôti sauce vierge,
Tian, spaghetti au basilic
Soufflé glacé au « Beames de Venise »

20€ Jeudi 16 mai - Déjeuner

Perles de melon au cassis
Fricassée de fauve à la moutarde,
Navets glacés et courgettes au pesto
Savarin chantilly

16€ Vendredi 17 mai - Déjeuner

Menu Examen TMHR



MENUS DU 20 AU 24 MAI 2024

16€ Mardi 21 mai - Déjeuner

Choux fleur à la grecque
Poulet grillé à l'américaine,
pommes paille
Bavarois Clermont

16€ Vendredi 24 mai - Déjeuner Menu Examen TMHR



NOS ACTUALITÉS

Pour finir, voici une sélection des événements qui ont eu lieu durant l'année 2022-2023. Vous pouvez 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](#).

LE BEL EXEMPLE D'UNE ANCIENNE ÉTUDIANTE - SEPTEMBRE 2022

Visite d'un bar à cocktail «L'Archipel» tenu par Juliette, ancienne élève de l'école hôtelière.

Les terminales STHR ont pu découvrir sur place la législation des débits de boissons et lui poser des questions très variées concernant son parcours, son bar à cocktails et ses projets. Une visite enrichissante pour nos élèves et un réel plaisir pour nos professeurs de revoir une ancienne ! Bravo à Juliette et à Thomas, son mari, pour cette belle réussite !



L'ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINT-BÉNIGNE A ACCUEILLI DANS SES CUISINES YOHAN DA COSTA CHEF À TOKYO - SEPTEMBRE 2022

Yohan DA COSTA chef à Tokyo pour la société ROUGIÉ, était qualifié pour l'épreuve qualificative Partie B du 27ème concours Des Meilleurs Ouvriers de France Classe 1.

Originaire de Saône et Loire, après un apprentissage au CFA de Mercurey, il a effectué ses classes dans de très grandes maisons étoilées Michelin. Il est maintenant depuis 8 ans au Japon.



Dominique LÉGER, Directeur de l'École Hôtelière, à mis à sa disposition pour deux semaines, une cuisine et un accompagnement quotidien d'élèves de Terminale BAC Professionnel.

Après la découverte du sujet, la recherche des produits spécifiques et un échange avec des chefs régionaux, le Chef DA COSTA a mis au point les recettes avant de procéder avec des élèves commis,

à quelques entraînements en condition de concours.

Le Chef Guillaume Royer, Meilleur ouvrier de France (MOF) de l'Hostellerie du château, à Châteauneuf était également présent pour le coacher et le conseiller.

Les échanges furent très riches et formateurs pour nos apprenants et enseignants. L'humilité, le talent et la gentillesse de ce chef passionné témoignent des valeurs de notre profession.

NOUVELLE TENUE POUR NOS ÉLÈVES EN CLASSE DE SECONDE MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ! - OCTOBRE 2022



Nouvelle rentrée, nouvelle tenue pour nos élèves en classe de seconde Métiers de l'Hôtellerie-Restauration !

En effet, c'est avec une casquette noire assortie à leur pantalon noir que les élèves entrent en cuisine. Plus pratique et plus adaptée, les élèves sont ainsi plus à l'aise dans cette nouvelle tenue.

MENU EXCEPTIONNEL AU SAINT-BÉ ! - OCTOBRE 2022

C'est un menu exceptionnel que les clients du restaurant pédagogique Le Saint-Bé ont dégusté.

Les élèves de la classe de TMHR ont élaboré tout un menu avec des produits d'exception :

- Émulsion froide sur compotée forestière
- Magret de canard farci au foie gras frais, gelée de framboises, compotée de Granny Smith, glace coco, pain d'épices
- Filet de bar snacké aux mini girolles et cèpes, crémeux de petits pois infusion menthe, poitrine fumée, sauce vierge à l'huile d'olive, tuile au jus de cerise
- Pré dessert comme un fruit
- Délice mangue framboise, granité cerise-basilic

Les plats étaient tous sans exception aussi bons que beaux. Tous les élèves se sont appliqués pour assaisonner avec justesse et assurer un parfait équilibre des saveurs pour ce menu original. Un grand bravo pour ce travail.



ATELIERS DE PÂTISSERIE POUR LES PETITS - OCTOBRE 2022

Dans le cadre de la semaine du goût, les apprenants de la Mention Complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant ont animé une séance culinaire à l'école Saint-Bénigne.

Encadrés par leur formateur Adrien Cantaux, les étudiants ont mis en place différents ateliers :

- un atelier chocolat
- un atelier sucré
- un atelier dégustation à l'aveugle
- un atelier fabrication (2 bouchées, 1 tartelette chocolat, 1 pièce salée avec fromage frais)

Les enfants ont pu participer à tous les ateliers pour leur plus grand plaisir !



LA SALLE FAIT SON SHOW POUR LA 3ÈME ÉDITION ! - NOVEMBRE 2022

Ce challenge inter-établissements « La salle fait son show » est destiné à valoriser les métiers de la salle. Il est organisé conjointement par l'École des Métiers, l'École Hôtelière Saint-Bénigne et l'École Hôtelière du lycée Le Castel.

Quatre équipes mixtes de jeunes en classe de Terminale en formation dans le domaine de l'hôtellerie restauration ont été évaluées au cours de trois épreuves : dressage d'une table – réalisation d'un cocktail – découpe de fruit et flambage.



Toutes nos félicitations aux participants qui se sont tous démarqués par leur professionnalisme.

Nous remercions chaleureusement les établissements co-organisateur ainsi que les élèves et les professeurs. Nous remercions grandement tous les partenaires ayant contribué à la réussite de cet événement et enfin merci à Dijon Congrexpo de nous permettre de valoriser ces beaux métiers.

24ÈME RENCONTRES FÉMININES - NOVEMBRE 2022

Chaque année à la foire gastronomique de Dijon ont lieu les Rencontres féminines organisées par l'Amicale des Cuisiniers, en collaboration avec SEB et la Fédération des Chasseurs de Côte-d'Or.

Les jeunes cuisinières des lycées hôteliers (Saint-Bénigne Dijon, Le Castel Dijon, École des Métiers de Dijon Métropole, Lycée Hyacinthe Friant de Poligny) avaient pour mission de réaliser cette année, une recette de biche accompagnée d'une purée de patate douce en 2h avec une cocotte SEB.

Un grand bravo à nos deux élèves de première Bac technologique en hôtellerie restauration, Flavie et Élia pour leur participation. Motivées et concentrées tout au long de l'épreuve, elles ont parfaitement su s'adapter aux contraintes du concours. Nous remercions également Julien Perraud, formateur, de les avoir entraînées, accompagnées et soutenues dans ce beau challenge.



LA VOIE DES TALENTS À LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN - DÉCEMBRE 2022

Les élèves de l'École Hôtelière Saint-Bénigne ont participé à « la voie des talents » qui se déroulait à la Cité internationale de la Gastronomie et du vin les 28 et 29 Novembre 2022.

Cette manifestation organisée par le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût & Tourisme, avait pour objectif de faire découvrir neuf métiers des filières alimentaires et de restauration à l'attention de jeunes de collège et des demandeurs d'emploi. Après un parcours sur les compétences, les jeunes ont participé à des ateliers, ils ont permis aux visiteurs de prendre conscience des compétences nécessaires des métiers liés à l'hôtellerie restauration et des métiers de l'alimentation : Boulanger, fromager, boucher, poissonnier, pâtissier, vendeurs de produits alimentaires, serveur, organisateur de réception, cuisinier.



Des élèves de première Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration accompagnés de M. BONINO, M. PERRAUD et M. IANNUZZO ont animé les ateliers cuisine et service où les apprenants devaient participer aux gestes professionnels avant un échange sur les métiers. Les ateliers comprenaient la réalisation de gougères, le dressage d'une table avec pliage de serviette et la réalisation d'un cocktail sans alcool.

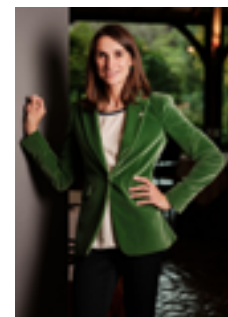
L'ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINT-BÉNIGNE ASSURE LE SERVICE AU REPAS DES AÎNÉS - JANVIER 2023



Jeudi 15 et vendredi 16 décembre, les élèves de notre école hôtelière et nos étudiants en BTS Tourisme ont assuré le placement et le service à plus de 3 000 personnes sur les deux jours.

Comme chaque année, la ville de Dijon, a offert non seulement un repas mais aussi un grand moment festif aux dijonnaises et dijonnais âgés de 67 ans et plus.

INTERVENTION EXCEPTIONNELLE DE BÉRANGÈRE LOISEAU - JANVIER 2023



Mme LOISEAU a présenté aux jeunes le groupe Bernard LOISEAU et les établissements qui le composent, à savoir le Relais et Châteaux Bernard Loiseau, de Saulieu haut lieu de la Gastronomie avec son restaurant étoilé La Côte d'Or, le SPA et Bistrot Loiseau des sens, Loiseau des vignes de Beaune, Loiseau des Ducs de Dijon et le futur établissement de Besançon Loiseau du temps.

Les valeurs et les signatures de Mr Bernard LOISEAU et l'évolution de ce chef furent exposées, sa conception de la cuisine (Cuisson séparée des aliments, retrait des gras superflus, jus qui mettent en avant le

goût du produit, pas plus de trois saveurs dans l'assiette...).

Mais aussi ont été évoqués les valeurs du Groupe LOISEAU : l'Excellence, l'Authenticité, le Terroir, la Convivialité et l'Innovation.

Une présentation des différents cadres de ce groupe a permis de faire prendre conscience aux élèves des possibilités d'évolutions dans de telles structures car bon nombre d'entre eux ont débuté commis et sont actuellement à des postes clefs.

Un échange très riche s'est ensuite tenu entre les élèves et Mme LOISEAU sur les conditions de travail, les possibilités de stage, d'emploi et sur l'évolution dans les années à venir du groupe.

Nous remercions le Groupe LOISEAU de cette intervention au sein de l'Ecole Hôtelière Saint-Bénigne de DIJON.



VISITE DE L'HÔTEL VERTIGO - JANVIER 2023



Les élèves en seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration ont eu le privilège de visiter l'Hôtel Vertigo à Dijon.

Pauline Machet, directrice de l'hôtel Vertigo, a présenté l'établissement à nos élèves. L'occasion pour eux de poser un maximum de questions pour diversifier leurs connaissances.
« Original, luxueux, sobre et vertigineux ! »

Un grand merci pour cette visite !

ERASMUS+ DES NOUVELLES DE PORTO - JANVIER 2023

Nos élèves en classe de première Sciences et Technologies en Hôtellerie Restauration ont eu l'opportunité d'effectuer leur stage à Porto dans le cadre du programme de mobilité Erasmus+.

Lubin et Elia nous partagent leur aventure :

« Nous avons été placés au Apulia praia hôtel. Un établissement 4 étoiles situé dans le village pittoresque d'Apulia. Cette entreprise dispose d'un bar et d'un restaurant pour ses clients, idéal pour nous aussi car nous avons pu observer et pratiquer dans les 3 domaines.

L'équipe est agréable et à l'écoute. Nous avons la chance que presque tous les employés parlent anglais, nous arrivons donc à nous faire comprendre. Je recommande l'hôtel Apulia pour des futurs stages avec d'autres erasmusiens. »



OLIVIER BONINO, PROFESSEUR DE CUISINE ET CANDIDAT AU TROPHÉE BERNARD LOISEAU - FÉVRIER 2023



L'École Hôtelière Saint-Bénigne félicite M. Olivier Bonino, professeur de cuisine et seul candidat dijonnais au Trophée culinaire Bernard-Loiseau qui s'est tenu le lundi 27 février, à la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon.

DIJON OLYMPIADES DES MÉTIERS : DEUX ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE SAINT-BÉNIGNE AUX SÉLECTIONS RÉGIONALES - MARS 2023

Article Bien Public

Dijon Olympiades des métiers : deux élèves de Saint-Bénigne aux sélections régionales – Chantal THALLINGER (CLP)

Les 47e Olympiades des métiers, connues mondialement sous le nom de WorldSkills, se présentent comme l'unique compétition internationale des métiers, à l'image des Jeux olympiques pour les sports. Cette compétition internationale est réputée pour son haut degré d'exigence. Deux élèves du lycée Saint-Bénigne à Dijon vont participer aux sélections régionales.

Les deux lycéennes âgées de 17 ans et en terminale au lycée professionnel hôtelier Saint-Bénigne à Dijon se sont distinguées lors des épreuves de pré-sélection pour participer aux sélections régionales aux 47e Olympiades des métiers qui se dérouleront les 15 et 16 mars au parc des Expositions de Dijon.

« J'aime travailler la pâtisserie et la confiserie »

« J'ai toujours eu une préférence pour la pâtisserie confiserie. Mon entraînement est intensif pour ces sélections. Je ne compte pas mes heures, épaulée par mon professeur de cuisine, Olivier Bonino. Le thème retenu est le monde du cirque. J'ai une épreuve de pâtisserie-confiserie à réaliser avec des figurines en pâte d'amande ou pâte de sucre, une sculpture en chocolat avec un croustillant et plusieurs éléments », explique Jeanne Boissellier, Haut-Marnaise, en Bac pro cuisine. « Je souhaite continuer dans cette voie. Mon projet serait d'intégrer les Compagnons du devoir en section pâtisserie », ajoute-t-elle.

« Je souhaite intégrer les écoles Ferrandi ou Paul Bocuse »



Quant à Giulia Allemann, Belfortaine, elle se dirige sur un Bac STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). « J'ai été surprise d'être sélectionnée. C'est une expérience très enrichissante et stressante à la fois car je passe le bac dans deux semaines, le tout dans une cadence assez soutenue mais sous l'œil bienveillant de ma professeure de cuisine, Catherine Mazet. Pour ces sélections, je dois travailler deux modules. Un rouget avec poireaux et navets glacés, un magret de canard accompagné d'un féculent, un fruit et une sauce caramel et vinaigre. Le second module est composé d'un carré d'agneau dressé sur une polenta et une création en chocolat sans gluten », confie la jeune fille. « Je souhaite poursuivre dans ce domaine. J'ai deux écoles dans le viseur, Ferrandi à Paris et Paul Bocuse », poursuit-elle.

Les vainqueurs désignés représenteront la France lors des finales mondiales (WorldSkills compétition) ou européennes (EuroSkills).

DÉBUT DES ÉPREUVES POUR LA MENTION COMPLÉMENTAIRE - MARS 2023

Première épreuve pour valider leur titre de Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant : réalisation d'un entremet surprise !

C'est en arrivant dans le laboratoire de pâtisserie que nos apprenants ont découvert le sujet : entremet caramel passion.

- Réalisation d'un sablé Breton
- Conception d'une ganache caramel passion et d'une mousse chocolat passion
- Travail du chocolat avec la fabrication d'un disque de couverture
- Finitions avec un décor composé de fruits



Concentrés et appliqués, nos jeunes ont allié gourmandise et techniques pour leur entremet.

Un grand bravo à eux pour cette première épreuve, la suite au mois de mai !

ÉCOTOURISME POUR NOS ÉLÈVES ET ÉTUDIANTS - MARS 2023



Deux étudiantes du BTS Tourisme ont accompagné la classe de seconde STHR (seconde hôtellerie) à Beaune.

Au programme : visite du domaine Besancenot, rallye photo dans Beaune, repas à la brasserie Malmedy, visite de l'hôtel et Spa Le Cèdre (chambre, restaurant et spa) et parcours découverte à la moutarderie Fallot.

Un grand merci à Lola et Edwige pour leur encadrement !

PREMIÈRE PARTICIPATION AU CONCOURS WORLDSKILLS - MARS 2023

Giulia Allemann et Jeanne Boisselier, élèves en Terminale de l'École Hôtelière Saint-Bénigne, ont participé aux sélections régionales aux 47e Olympiades des métiers Worldskills.



Après des jours d'entraînement avec leurs professeurs Mme Mazet et M. Bonino, nos deux élèves se sont surpassées les 15 et 16 mars.

Giulia Allemann a concouru dans la catégorie « cuisine » les deux jours consécutifs. Bien qu'elle ne soit pas arrivée sur le podium, Giulia s'est démarquée par son professionnalisme et sa persévérance.

Jeanne Boisselier se distingue dans la catégorie « Pâtisserie – confiserie » sur une épreuve ayant pour thème le cirque. Après 6 heures d'efforts, elle remporte une belle médaille de bronze pour la conception de son chapiteau, ses figurines et son entremet.

Un grand bravo à nos deux élèves qui ont fait preuve de détermination ! Un grand merci à nos deux professeurs qui les ont entraînées et encouragées jusqu'au bout.

Ce fut une belle expérience enrichissante pour nos jeunes comme pour nos professeurs.



COCKTAIL CONTEST ! - MARS 2023



Les élèves en classe de première STHR se sont affrontés dans un concours de cocktails devant un jury de professionnels.

Solo ou en binôme, les élèves ont élaboré une recette de cocktail accompagné d'une bouchée sucrée ou salée. C'est tout en anglais que les participants devaient justifier le choix des ingrédients et expliquer chaque étape de la préparation.

Le jury était composé de Danka Javanovic qui représente le Groupe Pernot Ricard, Jules Szlapa tout d'abord mixologue au bar Vertigo puis chez M. Moutarde il est aujourd'hui barman à l'Hôtel Holiday Inn Dijon Toison d'Or, et de Marie Berthier Le Deunff professeure d'anglais.

Nous soulignons la qualité de la présentation de chaque élève ainsi que l'originalité des saveurs proposées. Voici le classement des élèves :

- Première position : Lubin et son cocktail « The peanut : sweet cocktail » avec un ingrédient surprenant, le beurre de cacahuète
- Deuxième position : Hugo et Aristide avec leur création « Chivas regal » composé de crème cassis, bière au gingembre beer (socrate), d'un blanc d'oeuf et de jus de citron vert

- Troisième position : « la provençale » par Sarah qui a présenté un cocktail aux notes savoureuses d'abricot et Disaronno Chivas, servi avec financier à l'amande et à l'abricot.

Ensuite nous retrouvons les trois autres groupes avec : Elia et Servane et leur cocktail « Le sunest » composé de Passoa, whisky Bourbon Four Roses, sirop de fruits de la passion et limonade La Mortuacienne. Yvan and Ilian avec une boisson à bulles avec de l'eau de vie de poire, Jameson, de la Badoit et du miel. Et enfin, Clément avec un cocktail rafraichissant à base de jus de passion, du whiskey Chivas, du sirop de coco et du jus de citron.



De nombreux cadeaux ont été distribués aux gagnants ainsi qu'à l'ensemble des participants. Un grand bravo à tous les élèves pour la qualité de leur travail et un grand merci au jury pour leur disponibilité !

FORUM DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION - MARS 2023



Nos apprenants de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant et en BTS Management en Hôtellerie Restauration étaient présents au 1er Forum des métiers de l'Hôtellerie-Restauration de Beaune, organisé par le Club Hôtelier Beaune Côte & Sud et l'agence Pôle Emploi de Beaune. C'était l'occasion de partager avec les visiteurs les métiers autour de l'Hôtellerie-Restauration et de présenter les nombreuses possibilités de carrières.

Près de 30 recruteurs proposant 80 postes étaient présents, de manière conviviale et gourmande !

JOURNÉES GOURMANDES À SAULIEU - MAI 2023

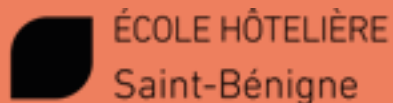
Les élèves de Terminale Bac Professionnel Cuisine (Jeanne BOISSELLIER et Baptiste VERMOT-DESROCHES) concouraient en cuisine sur le thème : les cuisses de grenouilles de Bernard LOISEAU et déclinaison de ris et côte de veau panaché.

Le binôme coaché par Monsieur SIRUGUE, professeur au lycée Saint-Bénigne s'est classé 4ème du concours présidé par Davy TISSOT MOF Cuisine 2004 et Bocuse d'Or 2021.

Pour la partie Restaurant, le binôme (Giulia ALLEMANN et Emmanuelle COMTE) concourait sur le thème « La salle de restaurant Bernard LOISEAU en 1975 » et avait pour mission une réalisation de cocktail, un dressage de table et un questionnaire de savoir sur la vie du groupe LOISEAU . Ce binôme s'est classé 2ème du concours.



Félicitations à ces quatre élèves de l'école hôtelière du lycée Saint-Bénigne pour cette belle journée et leurs remarquables prestations .




Le Saint-Bé
Restaurant d'application
99 rue de Talant 21000 Dijon
03.80.58.33.43
www.sb-hotellerie.fr


 Le St Bé


 @groupesaintbenigne





GROUPE
Saint-Bénigne

 ÉCOLE
Saint-Bénigne

 COLLÈGE
Saint-Bénigne

 LA MAÎTRISE
de Dijon

 LYCÉE GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE
Saint-Bénigne

 LYCÉE PROFESSIONNEL TERTIAIRE
Saint-Bénigne

 ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
Saint-Bénigne

 SB FORMATION
CFA Saint-Bénigne