

# Des formations prestigieuses pour les métiers de l'hôtellerie

Le lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher constitue une référence en matière de formations. Reconnu par le monde professionnel, il compte de nombreux anciens élèves aux parcours prestigieux. Grâce à un accompagnement individualisé, il veut avant tout offrir aux jeunes la possibilité de se réaliser.



*L'hôtellerie est un domaine où l'on peut faire de belles carrières.*

Le lycée des métiers de l'hôtellerie fait partie de l'ensemble scolaire du Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher. Du CAP cuisine à la licence professionnelle Management des unités de restauration dispensée en partenariat avec l'ISEM (Institut des Sciences de l'Entreprise et du Management) de Montpellier, il propose près de quinze formations qui préparent les élèves aux différents métiers de l'hôtellerie : accueil, cuisine, service, gestion, management, sommellerie, cuisinier en desserts de restaurant, etc. Fort de près de quarante ans d'histoire, cet établissement a affiché en 2012 un **taux de réussite au bac de 100 %**. Comptant plusieurs élèves majors académiques dans les différentes formations, le lycée constitue une référence dans le monde de l'hôtellerie. Et le label « *Lycées des métiers de*

*l'hôtellerie* » le légitime comme un partenaire reconnu en matière de formations.

## OUVERT SUR LE MONDE PROFESSIONNEL ET INTERNATIONAL

« *Que ce soit en cuisine ou au service, l'hôtellerie est un domaine où l'on peut faire de belles carrières. Et tous nos élèves trouvent du travail à la fin de leurs études* », précise le directeur, Jacky Ribeyre. De Jacques Marcon à Alexandre Bourdas, en passant par Cyril Attrazic ou Cyril Zen, finaliste Top Chef 2012, beaucoup d'anciens élèves effectuent une carrière prestigieuse. L'un d'entre eux est directeur d'un groupe chinois qui emploie plus de quatre mille personnes. Un autre, originaire de Saint-Alban-sur-Limagnole, est à la tête d'un grand restaurant à Miami.

Largement ouvert sur le monde professionnel, le lycée des métiers de l'hôtellerie noue de nombreux partenariats avec des organismes institutionnels,

## Des formations ouvertes aux bacs généralistes

CAP service ou cuisine, bac technologique hôtellerie, BTS hôtellerie, licence pro, etc., l'inscription au lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher s'effectue en trois temps : préinscription par téléphone ou Internet, [www.lycee-sacre-coeur.fr](http://www.lycee-sacre-coeur.fr), visite de l'établissement lors des journées portes ouvertes et entretien avec l'équipe de direction. « Cet entretien est déterminant car nous prenons en compte non seulement le cursus scolaire mais aussi la motivation du jeune. Parmi les différentes formations, deux sont ouvertes aux bacs généralistes. Une classe de mise à niveau leur permet de réintégrer les filières de formation des métiers de l'hôtellerie. Et l'une de nos mentions complémentaires "accueil réception", diplômante en un an seulement, grâce à un partenariat avec le groupe Accor, leur permet de trouver un emploi. Depuis la rentrée,

*nos formations en matière de services se sont ouvertes au service de brasserie. »*

Au sein de l'ensemble scolaire du Sacré-Cœur, les élèves du lycée hôtelier côtoient des camarades aux cursus variés : filières générale, technologique (électronique, carrosserie...) ou bac pro (comme le bac « système électronique numérique » ouvert à la rentrée). « Une véritable richesse qui multiplie les possibilités de réorientation. Quant aux étudiants, grâce aux actions entreprises avec le Conseil général, ils bénéficient d'une vraie vie de campus dans une ambiance familiale et des journées d'information sur l'orientation post-BTS organisées en lien avec l'antenne universitaire d'Orfeuillette. » À noter que le lycée Émile-Peytavin propose également une formation dans l'hôtellerie-restauration.

des entreprises et groupes hôteliers, des hôtels prestigieux, des chefs étoilés. Il envoie ses élèves en stage un peu partout en France ou à l'étranger. C'est aussi le seul à former des cuisiniers pour la marine marchande.

Chaque année, une personnalité, comme Dominique Loiseau en 2012, est marraine de la promotion. Ce lien permet ainsi de nouer un partenariat privilégié et de pérenniser la notion d'excellence au sein du lycée. Les valeurs comme l'exigence, la politesse, la créativité, le respect des choses bien faites animent tout un chacun dans la pratique de ces métiers. Pour développer leur ouverture d'esprit et leur curiosité, les jeunes participent également à de nombreux concours.

### UN PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Si les effectifs du lycée sont passés de 370 élèves en 2007 à 460 en 2012, à la suite



© J.F. Saïles

« L'une des clés de notre réussite réside dans l'accompagnement individuel que nous proposons aux jeunes de notre établissement. »

**Jacky Ribeyre**  
directeur du lycée hôtelier  
de Saint-Chély-d'Apcher



VIDÉO

Découvrez la vidéo  
sur le site Internet  
du Conseil général  
[www.lozere.fr](http://www.lozere.fr)

de la restructuration de ses enseignements, « nous ne souhaitons pas aller au-delà, précise Jacky Ribeyre. Car l'une des clés de notre réussite réside dans l'accompagnement individuel que nous proposons aux jeunes. Beaucoup sont attirés par la cuisine, un domaine très médiatisé. Mais la réalité peut se révéler différente. Nous avons créé des passerelles entre nos différentes formations pour qu'ils puissent se réorienter et éviter les situations d'échec. Dans les métiers de l'hôtellerie, il n'y a pas que le haut de gamme. Nous formons également des cuisiniers pour les collectivités territoriales, des jeunes capables de gérer une entreprise hôtelière à caractère familial, de créer leur propre concept... Ce qui compte avant tout, c'est que les jeunes se réalisent. » ■