



LYCÉE LES TERRES ROUGES CIVRAY

LYCÉE PROFESSIONNEL • NOUVELLE-AQUITAINE



**HÔTEL★ RESTAURANT
BEAU-RIVAGE**

En Bordure de Charente

Place du Gardoire
16230 MANSLE
Tél : 05 45 20 31 26
Fax : 05 45 22 24 24
e-mail : hotel.beau.rivage.16@orange.fr
www.hotel-beau-rivage-charente.com

EHPAD La Rêverie - Un lieu de vie paisible et sécurisé à Château-Garnier (86)

Vous cherchez un lieu de vie chaleureux, convivial et bienveillant pour un proche ? L'EHPAD La Rêverie vous ouvre ses portes dans un environnement à taille humaine, où le bien-être de nos résidents est au cœur de nos engagements.

Hébergement médicalisé adapté aux besoins de chacun
Unité Alzheimer pour un accompagnement spécialisé
Animations et activités quotidiennes pour une vie sociale épanouie
PASA, Pôle d'Activités et de Soins Adaptés
Équipe pluridisciplinaire bienveillante à votre écoute

2 place de l'Église - 86350 CHÂTEAU-GARNIER
Contactez-nous : 05 49 87 88 81
secretariat@ehpadlareverie.fr

Parce que chaque jour compte, offrez à vos proches un cadre de vie serein et sécurisé !

**Restaurant - Bar - Jeux
Le Mythic**

Du lundi au jeudi de 7h30 à 14h30,
le vendredi de 7h30 à 14h30 et de 17h30 à 0h,
le samedi de 8h à 14h et de 17h30 à 0h.
Sur réservation les soirs de la semaine
et le dimanche.

*La cuisine est un art
et tout art mérite patience*

09 67 06 45 82
www.lemthic.com

4, place de l'Église - 86800 TERCÉ

Restaurant gastronomique moderne et convivial

aumi

6 chemin des Rochers
16400 PUYMOYEN
Tél. 05 45 70 76 19
contact@aumirestaurant.com

www.aumirestaurant.com

10

ATOUTS DU LYCÉE PROFESSIONNEL LES TERRES ROUGES

- La formation de **professionnels qualifiés** et adaptés au marché du travail
- Les partenariats avec les **entreprises locales** pour des stages et de l'insertion professionnelle
- Sa position centrale **au cœur du Poitou**
- Sa spécialisation dans **les métiers en forte demande**
- Ses **équipements modernes** pour une formation pratique
- Son environnement propice à l'**épanouissement des élèves**
- Son dynamisme éducatif au service du territoire
- Ses **solutions personnalisées** pour les entreprises et associations
- Son restaurant **d'application** pour une immersion professionnelle
- Son accompagnement **individualisé** pour l'excellence

COORDONNÉES DE L'ETABLISSEMENT

Adresse postale :
Lycée Les Terres Rouges
Rue Jean Moulin
86400 – Civray

N° de téléphone :
05 49 87 04 50

Adresse mail :
ce.0860010u@ac-poitiers.fr

Accédez à notre site internet

Consultez notre brochure en ligne

VOTRE CONCESSIONNAIRE
JOHN DEERE



AGRI86
AGRITEAM OUEST

ROUTE DE CHATELLERAULT
86140 SAINT-GENEST D'AMBRIES
CONTACT@AGRI86.COM
TELEPHONE : 05 49 90 80 00
WWW.AGRI86.COM


JOHN DEERE


KRAMER
on the safe side


HORSCH
La culture pour plaisir

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE !

208 AVENUE DE PARIS, 86000 POITIERS





7J/7 
RESTAURANT - BAR - MICROBRASSERIE

 05.49.38.35.02
 3718@LES3BRASSEURS.COM



Boucherie Charcuterie Traiteur
Didier Léonard

23, rue Jean Jaurès
16700 RUFFEC
Tél. 05 45 31 02 96

Horaires :
du Mardi au samedi, 7h-13h/15h-19h



LE SOMMAIRE

04. Le Mot de la Proviseure
05. La ville de Civray

DÉCOUVREZ LE LYCÉE

08. L'implantation dans le secteur
09. L'établissement en quelques chiffres
10. Les installations et locaux
11. La Maison des Lycéens
13. L'ouverture internationale

LA CARTE DES FORMATIONS

16. La 3ème Prépa-Métiers
17. L'unité de formation par Apprentissage

LES FORMATIONS DE L'HÔTELLEURIE-RESTAURATION

19. Le CAP Cuisine
20. Le CAP Commercialisation
et Services en Hôtel-Café-Restaurant
21. La Seconde Professionnelle
Hôtellerie-Restauration

22. Le BAC PRO Cuisine
23. Le BAC PRO Commercialisation
et Service en Restauration
24. Le BP Arts de la Cuisine
25. Le BP Arts du Service Commercialisation
en Restauration
26. Le CS Organisateur de Réceptions

LES FORMATIONS EN AIDE À LA PERSONNE

28. Le CAP Accompagnant Petite Enfance
29. Le BAC Accompagnement, Soins
et Services à la Personne

LES PARTENARIATS ÉCOLE-ENTREPRISE

32. La taxe d'apprentissage
33. Les concours et trophées
35. Le restaurant d'application
36. La formule Pro
38. Le lycée en quelques images
40. Remerciements



LE MOT DE LA PROVISEURE

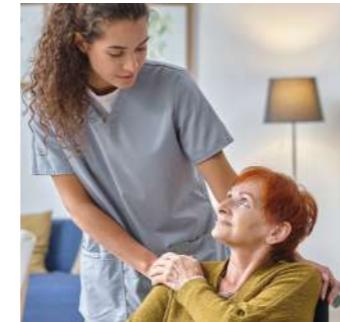
FORMER AUJOURD'HUI LES TALENTS DE DEMAIN

Le Lycée Les Terres Rouges est bien plus qu'un établissement scolaire : c'est un lieu d'apprentissage, de développement et d'avenir. Ici, nous cultivons l'excellence, la créativité et l'engagement, tout en offrant un accompagnement individualisé à chaque élève.

Nos filières phares, spécialisées dans l'Hôtellerie-Restauration et l'Aide à la personne, apportent une réponse concrète aux besoins de notre territoire, en formant des professionnels compétents et engagés dans ces secteurs essentiels.

Grâce à nos équipes passionnées et à des infrastructures modernes, nous préparons nos jeunes à relever les défis de demain tout en les enracinant dans des valeurs fondamentales telles que le respect, la solidarité et l'ambition.

Madame
la Proviseure



LA VILLE DE CIVRAY

Le lycée Les Terres Rouges se trouve sur la commune de Civray. Connue pour son patrimoine architectural et son cadre de vie agréable. Située au cœur de la Vienne, Civray offre une vie locale riche et dynamique grâce à ses commerces, ses marchés et ses événements culturels. « Civray porte si bien son nom ».

La ville bénéficie également d'une position géographique stratégique, facilitant les déplacements vers les grandes agglomérations environnantes.

Ses infrastructures modernes et ses services de qualité en font un lieu de vie attrayant pour les résidents et les visiteurs.

©Photo drone : PlumeBleue.Video



LYCÉE
LES
TERRES
ROUGES
CIVRAY

DÉCOUVREZ
LE LYCÉE

IMPLANTATION DANS LE SECTEUR



L'ÉTABLISSEMENT EN QUELQUES CHIFFRES



UN CARREFOUR ÉDUCATIF AU SERVICE DE L'AVENIR

Le Lycée Les Terres Rouges bénéficie d'une excellente implantation grâce à sa proximité avec deux axes stratégiques, Poitiers-Angoulême et Niort-Limoges.

- Situé au cœur de trois départements de la région Poitou-Charente, il constitue un véritable carrefour éducatif.
- Le Lycée Les Terres Rouges est un point d'entrée pour les entreprises à la recherche de stagiaires, d'apprentis et de futurs employés. En collaborant étroitement avec le tissu économique local, l'établissement offre à ses élèves des opportunités uniques d'intégration professionnelle, renforçant ainsi leur employabilité et leur préparation au monde du travail.



Notre lycée est un vivier de
240
élèves & apprentis



40
ENSEIGNANTS & FORMATEURS

Une équipe pédagogique expérimentée



11

PERSONNELS ADMINISTRATIFS

Une équipe gestionnaire dédiée



13
PERSONNELS D'ENTRETIEN

Une équipe technique attentive



2
CONSEILLERS PRINCIPAUX D'ÉDUCATION (CPE)

Une équipe d'encadrement



7
ASSISTANTS D'ÉDUCATION (AED)

Une équipe d'encadrement de proximité



3
ACCOMPAGNANTS D'ÉLÈVES (AESH)

Dédiés aux élèves en situation de handicap



1
ÉQUIPE DE SANTÉ SOCIALE

Infirmière, assistante sociale, psychologue EN



1
ÉQUIPE DE DIRECTION

Une équipe à l'écoute de chacun



DÉCOUVREZ LE LYCÉE

LES INSTALLATIONS & LOCAUX

DES INFRASTRUCTURES DE QUALITÉ QUI CARACTÉRISENT LE LYCÉE

- 🛏 1 internat
- 📚 1 centre de documentation et d'information
- 🖱 1 salle informatique
- 🍴 1 cantine scolaire
- 🕒 Des plateaux techniques dont :
 - 1 restaurant d'application : Permettant aux élèves de s'exercer dans des conditions réelles.
 - 1 atelier de soin : Dédié à la pratique des métiers de la santé et du bien-être.
 - 1 plateau hybride : Incluant une chambre d'hôtel, une salle de réunion et un bar, offrant des environnements variés pour développer des compétences pratiques.
 - 1 appartement, 1 salle de techno lingé, 1 cuisine familiale, 1 cuisine collective, 2 cuisines pédagogiques : Infrastructures spécialisées pour une formation complète et diversifiée.



DÉCOUVREZ LE LYCÉE

LA MAISON DES LYCÉENS

La Maison des Lycéens est un espace dédié à l'épanouissement et à l'engagement des élèves. Elle offre un cadre propice à la réalisation de projets éducatifs, culturels et sportifs.

Gérée par et pour les lycéens, elle favorise l'autonomie, la prise d'initiative et la coopération.

Cet espace convivial constitue un lieu de rencontre et de partage, contribuant ainsi au dynamisme et à la cohésion au sein de l'établissement.



Projet Danse / Photo : ©Claire Faure

PAR CETTE MAISON DES LYCÉES,
NOS ÉLÈVES ONT PU ORGANISER ET PARTICIPER
À DE MULTIPLES PROJETS :



Des tournages de courts et moyens métrages



Des activités sportives : escalade, patinoire...



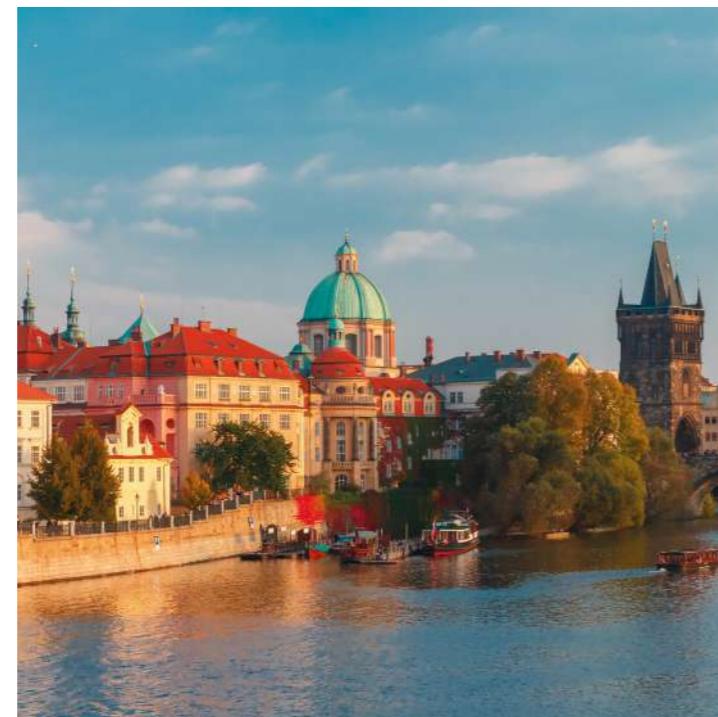
Des activités culturelles : danse, théâtre, cinéma...



Des fabrications et ventes de produits pour soutenir des actions solidaires



Escalade



1. Hamnoy (Norvège) • 2. Londres (Angleterre) • 3. Prague (République Tchèque)

DÉCOUVREZ LE LYCÉE

L'OUVERTURE INTERNATIONALE



ERASMUS +

Nous offrons à nos élèves l'opportunité unique de participer au programme Erasmus. Grâce à cette initiative, ils peuvent réaliser un stage à l'étranger, ce qui leur permet de développer leurs compétences professionnelles tout en découvrant de nouvelles cultures. Une expérience inoubliable pour leur avenir !



PROGRAMME « ÉCOLE AMBASSADRICE DU PARLEMENT EUROPÉEN »

Nous avons l'honneur de faire partie du Programme « École ambassadrice du Parlement européen ». Cette initiative permet à nos élèves de mieux comprendre le rôle des institutions européennes et de s'engager activement en tant que citoyens éclairés et responsables. Un « Club Europe » est animé au sein du lycée.





LYCÉE
**LES
TERRES
ROUGES**
CIVRAY

LA CARTE DES FORMATIONS



LA 3ÈME PRÉPA-MÉTIERS

OBJECTIF

Accompagner les élèves dans leur découverte du monde professionnel tout en poursuivant leur scolarité, grâce à des stages et projets favorisant leur orientation vers divers métiers.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Compétences académiques renforcées
- Compétences professionnelles
- Autonomie et responsabilité
- Compétences sociales et collaboratives
- Motivation et persévérance

STAGES EN ENTREPRISE

- 4 périodes de stage dans l'année
- 1 semaine en entreprise par période de stage

L'UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

L'UFA (Unité de Formation par Apprentissage) est la structure au sein du lycée qui propose des formations en alternance. Elle permet aux élèves d'acquérir des compétences professionnelles tout en suivant des cours théoriques.

- 53 apprentis
- 16 formateurs



LES FORMATIONS QUE NOUS PROPOSONS EN ALTERNANCE :



BP Arts du service et commercialisation en restauration* voir p.25



CAP Cuisine voir p.19



CAP Commercialisation et services en hôtel -café-restaurant voir p.20



BP Arts de la cuisine* voir p.24

*Seule UFA de l'Académie à proposer la formation en apprentissage

LA CARTE DES FORMATIONS

01. LES FORMATIONS DE L'HÔTELLERIE -RESTAURATION

Le pôle de formation Hôtellerie-Restauration de notre lycée propose des programmes de formation spécialisée dans les métiers de la cuisine et du service.

Grâce à un enseignement alliant théorie et pratique, nos élèves acquièrent les compétences nécessaires pour exceller dans les établissements hôteliers et gastronomiques. Encadrés par des professionnels du secteur, ils bénéficient d'une formation de haute qualité, axée sur l'excellence et l'innovation.



LA CARTE DES FORMATIONS



LE CAP CUISINE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE / APPRENTISSAGE

OBJECTIF

Former des cuisiniers compétents pour concevoir et distribuer des préparations culinaires adaptées à tous types d'établissements de restauration.

→ FORMATION EN 2 ANS

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Préparation des aliments
- Techniques culinaires de base
- Dressage des plats
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des produits alimentaires
- Communication et travail en équipe

FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE

- 14 semaines de stage sur les deux années du CAP

FORMATION EN APPRENTISSAGE

- 26 semaines en centre de formation
- Les semaines restantes, l'apprenti(e) sera en entreprise

LA CARTE DES FORMATIONS



LE CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE

FORMATION SOUS STATUT
SCOLAIRE / APPRENTISSAGE

OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés pour assurer des prestations de service dans tous les établissements du secteur hôtellerie, café-brasseries et restauration.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Accueil et service des clients
- Prise de commande
- Service des mets et boissons
- Dressage des tables
- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Techniques de vente et de commercialisation
- Communication et travail en équipe

FORMATION EN 2 ANS

LA CARTE DES FORMATIONS



LA SECONDE PROFESSIONNELLE HÔTELLERIE-RESTAURATION

SECONDE PROFESSIONNELLE

FORMATION EN INITIAL

OBJECTIF

Former des professionnels polyvalents en hôtellerie et restauration, en développant des compétences croisées en cuisine et service pour affiner leur projet professionnel.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Accueil et prise en charge des clients
- Techniques culinaires de base
- Préparation des salles et dressage des tables
- Service des mets et boissons
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Communication et travail en équipe

FORMATION EN 1 AN

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- 4 semaines de stage



LE BAC PRO CUISINE

BAC PROFESSIONNEL

FORMATION EN INITIAL

OBJECTIF

Former des cuisiniers qualifiés et polyvalents, capables de s'adapter à tous les secteurs de la restauration, en France comme à l'international.



EN 2 ANS APRÈS
LA 2^{DE} PROFESSIONNELLE
HÔTELLERIE-RESTAURATION

COMPÉTENCES VISÉES

- Conception et réalisation de menus
- Techniques culinaires avancées
- Gestion de production et organisation de la cuisine
- Maîtrise des équipements professionnels
- Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité
- Gestion des coûts et optimisation des ressources
- Supervision et coordination des équipes
- Communication professionnelle et service clientèle

RYTHME DE L'ALTERNANCE

- Entre 13 et 17 semaines de stage étendu de la Première à la Terminale



LE BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

BAC PROFESSIONNEL

FORMATION EN INITIAL

OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés pour assumer des responsabilités en commercialisation, accueil et service dans le secteur de la restauration.



EN 2 ANS APRÈS
LA 2^{DE} PROFESSIONNELLE
HÔTELLERIE-RESTAURATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Accueil et prise en charge des clients
- Supervision et coordination des équipes de service
- Prise de commande et conseil personnalisé
- Service en salle de haute qualité, y compris le service des boissons et des plats
- Gestion des stocks et optimisation des approvisionnements
- Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité
- Techniques de vente avancées et stratégies de fidélisation de la clientèle
- Communication professionnelle et résolution des conflits

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Entre 13 et 17 semaines de stage étendu de la Première à la Terminale



LA CARTE DES FORMATIONS



LE BP ARTS DE LA CUISINE

BREVET PROFESSIONNEL

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

OBJECTIF

Former des cuisiniers hautement qualifiés, maîtres des techniques professionnelles, pour exercer dans des établissements de restauration offrant une cuisine et un service de qualité.

COMPÉTENCES VISÉES

- Création et innovation culinaire
- Techniques de cuisine avancées
- Maîtrise des différents types de cuisson et de préparation
- Gestion des approvisionnements et des stocks
- Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gestion d'équipe et coordination en cuisine
- Connaissance approfondie des produits et des ingrédients
- Techniques de présentation et dressage des plats

RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 26 semaines en centre de formation
- Les semaines restantes, l'apprenti(e) sera en entreprise

L'UFA du Lycée Professionnel Les Terres Rouges est la seule de l'Académie de Poitiers à proposer ce BP en apprentissage.

→ FORMATION EN 2 ANS



LA CARTE DES FORMATIONS



LE BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

BREVET PROFESSIONNEL

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

OBJECTIF

Former des professionnels hautement qualifiés en accueil, arts de la table, service et commercialisation pour des établissements de restauration de qualité.

COMPÉTENCES VISÉES

- Création d'expériences client personnalisées
- Gestion des opérations de service à grande échelle
- Maîtrise des techniques de service international
- Optimisation des ressources et contrôle des coûts
- Leadership et gestion des équipes
- Stratégies de marketing et de fidélisation de la clientèle
- Analyse des performances et gestion financière
- Expertise en sommellerie et accords mets-vins

RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 26 semaines en centre de formation
- Les semaines restantes, l'apprenti(e) sera en entreprise

L'UFA du Lycée Professionnel Les Terres Rouges est la seule de l'Académie de Poitiers à proposer ce BP en apprentissage.

→ FORMATION EN 2 ANS

LA CARTE DES FORMATIONS



LE CS ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

OBJECTIF

Former des professionnels autonomes en production culinaire et service, aptes à coordonner, organiser et gérer des prestations événementielles dans divers types de restauration.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Maîtrise des techniques de planification et de gestion d'événements.
- Capacité à coordonner les différents aspects logistiques d'une réception.
- Compétences en communication et en relation client.
- Connaissance approfondie des normes et des réglementations en vigueur dans le secteur de l'événementiel.
- Aptitude à travailler en équipe et à gérer des ressources humaines et matérielles.
- Esprit de décision et résolution rapide de problèmes
- Adaptabilité face aux imprévus et aux besoins clients

FORMATION EN 1 AN

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE

LA CARTE DES FORMATIONS

02. LES FORMATIONS EN AIDE À LA PERSONNE

Le pôle de formation Aide à la Personne de notre lycée offre des formations complètes et spécialisées dans les métiers du secteur sanitaire et social.

Nos programmes sont conçus pour former des professionnels compétents et dévoués, capables de répondre aux besoins des personnes âgées, des enfants et des personnes en situation de handicap. Grâce à un encadrement qualifié et des infrastructures adaptées, nous préparons nos élèves à exceller dans leur future carrière.





LA CARTE DES FORMATIONS



LE CAP ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF PETITE ENFANCE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

FORMATION EN INITIAL

OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés pour intervenir auprès d'enfants de moins de six ans dans le secteur de la petite enfance.

→ FORMATION EN 2 ANS

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Accueil et prise en charge de l'enfant
- Assistance aux activités quotidiennes
- Préparation des repas et aide à la prise des repas
- Entretien des espaces de vie et du matériel
- Sécurité et hygiène de l'enfant
- Observation et communication avec l'enfant
- Participation au développement et à l'éveil de l'enfant
- Collaboration avec les professionnels de la petite enfance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- 14 semaines de stage sur les deux années du CAP



LA CARTE DES FORMATIONS



LE BAC ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE

BAC PROFESSIONNEL

FORMATION EN INITIAL

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Accompagnement des personnes dans les actes de la vie quotidienne
- Réalisation des soins d'hygiène et de confort
- Participation à l'élaboration et à la mise en œuvre de projets de vie individualisés
- Gestion des activités de loisirs et d'animation
- Suivi et évaluation des besoins des personnes accompagnées
- Communication professionnelle et relationnelle
- Application des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention

OBJECTIF

Former des professionnels capables d'accompagner et de prendre en charge des individus de tous âges et en situation de handicap, temporaire ou permanente, dans une démarche d'assistance et de soutien adaptée.

→ FORMATION EN 3 ANS

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Entre 20 et 24 semaines de stage étendu sur de la 2nd à la terminale



LYCÉE
**LES
TERRES
ROUGES**
CIVRAY



LES PARTENARIATS ÉCOLE-ENTREPRISES

LA TAXE D'APPRENTISSAGE

SOUTENEZ LE LYCÉE LES TERRES ROUGES !

L'IMPORTANCE DE LA TAXE D'APPRENTISSAGE

La taxe d'apprentissage joue un rôle crucial pour le lycée, car elle permet de financer des programmes éducatifs de qualité et de moderniser les équipements pédagogiques.

POURQUOI VERSER CETTE TAXE AU LYCÉE LES TERRES ROUGES

Versez votre taxe d'apprentissage à notre lycée et investissez dans l'avenir. Votre soutien permettra de former des professionnels qualifiés, répondant aux besoins de votre secteur. Ensemble, préparons les talents de demain.

ENSEMBLE FORMONS LES TALENTS DE DEMAIN

COMMENT NOUS VERSER LA TAXE D'APPRENTISSAGE, ÉTAPE PAR ÉTAPE :

01. SE CONNECTER À SOLTÉA

Se rendre sur la plateforme Soltéa : www.soltea.education.gouv.fr/espace-public/



02. RECHERCHER LE LYCÉE

Nom de l'établissement : Lycée Professionnel Les Terres Rouges (86400 - Civray)
Code UAI : 0860010U
Numéro SIRET : 19860010800015

03. AFFECTER LE SOLDE

Affecter le solde de votre taxe d'apprentissage.



LES CONCOURS & TROPHEES

Les élèves de notre lycée participent régulièrement à des concours régionaux et nationaux dans les disciplines de la cuisine et de la commercialisation et service en restauration. Ces compétitions sont une occasion unique pour eux de démontrer leur talent et de représenter fièrement notre établissement.

En s'engageant dans ces concours, les élèves développent des qualités essentielles telles que la rigueur, le travail, la discipline et l'excellence. Ces expériences enrichissantes contribuent à leur formation professionnelle et personnelle, les préparant à exceller dans leur futur métier.

Retrouvez-les au Salon de la Gastronomie, à la Gastronomade ou encore au Kikkoman.



LES PARTENARIATS ÉCOLE-ENTREPRISE

LE RESTAURANT D'APPLICATION

Le restaurant d'application est un espace pédagogique où les élèves mettent en pratique les compétences acquises en cuisine et en service.

Encadrés par des professionnels expérimentés, ils réalisent des plats et assurent un service de qualité, offrant ainsi une expérience authentique aux convives. Ce dispositif permet aux élèves de se former dans des conditions réelles tout en perfectionnant leur savoir-faire.



NOTRE RESTAURANT TERRES DES DÉLICES

HORAIRES D'OUVERTURE

- Du mardi au vendredi de 12h15 à 14h00
- Le jeudi soir de 19h15 à 22h00

RÉSERVATION ET CONTACT

- 05 49 87 04 50
- terredesdelices@gmail.com

LA FORMULE PRO

La Formule Pro est une offre de prestation que notre établissement est en capacité de fournir à des entreprises et des associations. Cette formule permet à nos élèves de s'exercer à des services professionnels et personnalisés au sein de notre restaurant d'application, garantissant une expérience exceptionnelle et adaptée à notre clientèle.



NOS ÉLÈVES SONT FORMÉS POUR DÉLIVRER DIFFÉRENTS SERVICES :

- **Organisation de séminaires** : Offrez un cadre professionnel et convivial pour l'organisation de séminaires d'entreprise.
- **Privatisation du restaurant** : Profitez de notre service de privatisation du restaurant pour vos événements d'entreprise.
- **Déjeuners d'affaires** : Impressions garantis lors de vos déjeuners d'affaires avec notre menu spécialement conçu pour des rencontres professionnelles.
- **Cocktails et réceptions** : Organisez vos cocktails et réceptions d'entreprise dans notre restaurant.
- **Ateliers de dégustation** : Offrez à vos collaborateurs une expérience unique avec nos ateliers de dégustation.
- **Service traiteur** : Notre service traiteur vous accompagne pour tous vos événements professionnels.



Pour en savoir plus sur notre expertise,
contactez notre Directeur délégué aux
formations au 05 49 87 04 50.



LE LYCÉE EN QUELQUES IMAGES





Agence de communication
de l'Enseignement

RÉALISATION - CONCEPTION - RÉGIE PUBLICITAIRE
Ekole - 3 rue du Devon BP 4407
44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX
02.40.29.73.73 - contact@ekole.fr
ekole.fr

NOS SINCÈRES REMERCIEMENTS

Sincères remerciements à l'ensemble des annonceurs. Grâce à leur précieux soutien, la réalisation de cette plaquette a été rendue possible. Leur engagement contribue activement à la réussite de nos projets et au rayonnement de notre établissement.

Un grand merci pour leur confiance et leur générosité.



AIDE À
LA PERSONNE



HÔTELLERIE
RESTAURATION



Gargouil
LE PLAISIR DU FRUIT

la Gargouil
GÎTE 14 PLACES



Pour en savoir plus : gite-la-gargouil.fr

Du bon, du frais, près de chez vous !

La Boutique Gargouil

MAGASIN DE PRODUITS LOCAUX
Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30
et de 14h30 à 18h à Charroux

Les Casiers Gargouil

CASIERS EN LIBRE-SERVICE
24h/24h - 7/7,
à Savigné et à Charroux

Maison Gargouil - 2, route Chantegrolle - 86250 Charroux - boutique-gargouil.fr





**COMPLÈTE TON MATÉRIEL
PROFESSIONNEL :
EUROLAM-THIERS.COM**

EUROLAM
FOURNISSEUR DE MATÉRIEL DE CUISINE
PROFESSIONNEL DEPUIS PLUS DE 40 ANS

