

[paris-normandie.fr](https://www.paris-normandie.fr)

Du CAP au BTS, le lycée hôtelier a le goût de vous faire réussir

Par Sponsorisé par Le Lycée Hôtelier Jean Baptiste

4 minutes

mis à jour le 20/04/2022 à 17:12

Créé à Rouen en 1973, l'établissement accueille ses étudiants dans la commune de Canteleu depuis 2004. Il dispense une quinzaine de formations : CAP, Bac Pro, BTS et Mentions Complémentaires en Hôtellerie-Restaurant, Boulangerie-Pâtisserie, Crèmerie-Fromagerie, sommellerie.



Des formations d'excellence pour des parcours de réussite

Le [lycée](#) hôtelier Georges Baptiste a pour vocation d'être un pôle d'excellence régional, national et international. Les exemples de réussites sont nombreux : « Tous les domaines de formation présentent des parcours brillants. L'an dernier, un apprenti sommelier est devenu l'un des meilleurs apprentis de France. D'anciens élèves cuisiniers sont passés dans Top chef et ont franchi plusieurs étapes », partage Marie Guguin, Proviseur.

Les apprenants ont de nombreuses opportunités de vivre des expériences uniques, favorisant leur réussite. « Nous proposons à nos jeunes des événements importants ou des stages qui sortent de l'ordinaire ». Chaque année, plusieurs réalisent leur stage en Savoie dans des restaurants d'altitude 5 étoiles. Un groupe de BTS a participé au dîner de la cérémonie des [Césars](#) 2022. L'équipe n'est jamais à court d'idées : « Nous sommes en train de regarder pour la restauration sur l'Armada 2023 ou les JO 2024 ».

Le lycée attache également une grande importance au multiculturel et offre la possibilité à ses élèves de réaliser un stage à [l'international](#). Georges Baptiste a à cœur de leur transmettre le goût de la réussite : « cela fait partie de la culture de l'établissement d'inviter les jeunes à donner le meilleur d'eux-mêmes ».

Une embauche garantie à l'issue de la formation

Les débouchés des formations sont nombreux et les parcours très professionnalisants. Il y a beaucoup de besoins sur le terrain et le lycée jouit de nombreux partenariats. « Nous sommes même obligés de freiner les entreprises qui

embaucheraient nos jeunes avant la fin de leur cursus ».

Respect, rigueur, persévérance et curiosité sont nécessaires pour acquérir toutes les compétences requises dans le secteur. L'équipe veille à développer les savoir-faire et les savoir-être des jeunes. « Nous leur demandons d'entrer de suite dans la peau de professionnels pendant la formation. »

Le rayonnement du lycée ne cesse de croître, par sa participation à de nombreux concours professionnels, son modèle pédagogique et d'accompagnement mais surtout sa transmission de la passion des métiers de bouche.

Tous les passionnés ont leur chance

Parmi les 700 apprenants actuels, les parcours sont multiples. Ouvert dès la fin de la 3e jusqu'au Bac +2, le lycée accueille en formation initiale, en apprentissage mais aussi des stagiaires en reconversion dans le cadre de la formation continue.

Les élèves proviennent de milieux sociaux divers. « La réussite est accessible à tous. Chacun peut avoir un beau parcours, certains deviendront leur propre patron, d'autres trouveront des débouchés dans des restaurants étoilés, de grandes pâtisseries... » Grâce au dispositif ULIS, le lycée accueille les jeunes en situation de handicap. « Des jeunes porteurs d'un handicap s'en sortent brillamment, au-delà des difficultés qu'ils pouvaient rencontrer. On entre dans la formation et on en sort grandi, tant que l'on est passionné ».

Contact

02 32 12 55 00

41 Route de Duclair

76380 CANTELEU