

# Lycée hôtelier Georges Baptiste, à Canteleu : un centre formateur de talents

Cinq-cent-cinquante jeunes sont formés chaque année à des métiers de passion au lycée hôtelier Georges Baptiste, à Canteleu...

Établissement public, le lycée hôtelier Georges Baptiste basé à Canteleu forme 550 lycéens et apprentis aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation. Dix-sept cursus sont accessibles dès la 3e, du CAP cuisine, service, boulanger, pâtissier et crémier, à la Licence Pro OGEHR (Organisation et gestion des établissements hôteliers et restauration), en passant par les mentions complémentaires, boulangerie spécialisée, employé traiteur, cuisinier en desserts de restaurant, pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur, employé barman-barmaid ou encore sommelier.

## Soixante-dix enseignants

« On touche à tous les métiers de bouche. Ici, nous n'avons que des élèves motivés qui ont envie d'apprendre un beau métier. C'est un signe de réussite pour nous. Pour cela, ils bénéficient d'une équipe pédagogique de 70 enseignants, dont la moitié dans l'enseignement professionnel. Le tout avec de beaux outils pour se former, des mises en situation pour être à l'aise dans le monde du travail », a présenté Karine Luciano, responsable du bureau des entreprises, lors des journées portes ouvertes (JPO) des vendredi 22 et samedi 23 mars.

## Dans les conditions du réel

La réputation de l'établissement n'est plus à faire quand on découvre les fournils de boulangerie et pâtisserie, le studio photo « **pour leur apprendre à mettre en valeur leurs créations** », la boutique pédagogique ouverte au public les mercredis et les vendredis après-midi, les trois restaurants d'application dont un de brasserie, là aussi ouverts sur réservation les midis et certains soirs, et encore plus fort, un hôtel d'application tenu par les BTS, ouvert du lundi au jeudi avec six chambres, de la 2\* à la 4\*.

## Un internat de 200 places

Bien entendu, pour les apprenants qui viennent de loin, le lycée hôtelier est doté d'un internat de 200 places, pour les locaux, il est raccordé au Réseau Astuces et tous doivent y porter l'uniforme. **« Et cela ne pose aucun problème. Bien au contraire, cela leur inculque leur monde professionnel »**, a poursuivi Karine Luciano.

## 100 % de réussite aux examens

Finalement, les résultats sont là, avec pour chacune des formations, près de 100 % de réussite aux examens, **« et donc des emplois dans ce secteur tendu. Sur un curriculum vitae, le passage au Lycée hôtelier Georges Baptiste est reconnu par les professionnels pour le savoir-faire et le savoir-être »**. Avant les inscriptions des mini stages peuvent être proposés.



Léna en Seconde des métiers de l'alimentation a réalisé sa première pièce montée devant le public. Le Bulletin



Les élèves bénéficient de mises en situation pour être à l'aise dans le monde du travail. Le Bulletin



Les élèves apprennent le savoir-faire et le savoir-être. Le Bulletin



Les familles ont pu visiter les fournils. Le Bulletin



50 % des enseignants sont des professionnels des métiers de bouche. Le Bulletin