

Lycée hôtelier Georges Baptiste de Canteleu : un centre formateur de talents dans des métiers en tension

Cinq-cent-cinquante jeunes sont formés chaque année à des métiers de passion au lycée hôtelier Georges-Baptiste, à Canteleu, près de Rouen (Seine-Maritime). Présentation.



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

Établissement public, le lycée hôtelier Georges Baptiste basé à Canteleu, près de Rouen (Seine-Maritime) forme 550 lycéens et apprentis aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation.

Dix-sept cursus sont accessibles dès la 3^e, 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.



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

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 2024.



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

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 ».

[Près de Rouen, ce lycée hôtelier forme les futurs « stars » des restaurants](#)

On peut également citer 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*.



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

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.



Les familles ont pu visiter les fournils.

100 % de réussite aux examens

Finally, the results are there. For each of the trainings, nearly 100 % of success in the exams, «and therefore jobs in this tight sector. On a curriculum vitae, the passage to the Lycée hôtelier Georges-Baptiste is recognized by the professionals for the savoir-faire and the savoir-être». Before the registrations, minis stages can be proposed.

Practical information : <https://georgesbaptiste.fr>