

Institution Notre-Dame La Riche
58 Rue Delpérier - 37000 Tours
02 47 36 32 00
notredamelariche.fr

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

Thierry NÉRISSON

Responsable de projets filière Hôtellerie et Restauration

Philippe COULOIGNER

Située dans le quartier des Halles de Tours, à deux pas de la maison Rabelais, centre de la cité mondiale de la gastronomie, l'École Hôtelière de l'Institution NDLR prend tout naturellement place au cœur de la ville. Elle participe activement au rayonnement de ce lieu historique ouvert sur le monde gourmand, au travers de la culture des produits du terroir Ligérien. Les élèves et les étudiants sont préparés dans un engagement d'excellence, avec rigueur et passion, aux trois filières de l'hôtellerie que sont : la cuisine, le service, l'hébergement.

L'École Hôtelière travaille, dans le respect de l'environnement et de la saisonnalité, ce qui a principalement pour but d'éduquer et de sensibiliser les élèves à une cuisine durable, d'instant, élaborée avec des produits locaux. La saisonnalité de ces produits de qualité est également source de respect de l'environnement puisque dépendante du cycle naturel. Nous veillons à ne choisir que des produits frais, locaux, le plus souvent issus du circuit court, ainsi que des vins de petits producteurs convertis à l'agriculture biologique.

L'objectif est de former des professionnels aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, de les aider à obtenir un diplôme reconnu, à l'issue de leur formation. Notre école forme des personnels qualifiés, opérationnels dès l'obtention de leur diplôme, dans des activités de cuisine, de service en restauration, de sommellerie, de bar et d'accueil hébergement. Des périodes de formation en milieu professionnel sont obligatoires et réparties tout au long des formations.

Durant leur scolarité, les élèves ont l'occasion d'acquérir les connaissances nécessaires à leur future profession dans les meilleures entreprises hôtelières françaises. Le choix des lieux de stage est l'une des priorités de notre école et permet aux jeunes en formation de s'aguerrir dans les lieux les plus convoités par la clientèle gourmande. Ces élèves auront également le choix, lors de leur formation et grâce à notre partenariat avec la Marie Nationale, d'accéder aux professions hôtelières de ce prestigieux corps d'armée. Ils auront la possibilité de découvrir les métiers hôteliers à terre ou à bord d'un bâtiment de la Marine.



DEUX BAC PROFESSIONNELS

SECONDE F.M.H.R. (Famille des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration)

Formation en temps plein scolaire

La première année est commune aux deux bac professionnels (CSR et Cuisine), le choix définitif de l'option se fait au cours du second semestre de seconde. La formation se déroule sur 3 années. Une passerelle existe pour les jeunes issus d'une seconde ou première générale qui peuvent intégrer directement la classe de première. Les élèves issus de CAP peuvent intégrer également la formation en classe de première.

Inscription sur dossier de candidature et entretien de motivation.

BAC PRO Cuisine

Formation en temps plein scolaire

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un **professionnel qualifié**, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation, d'organisation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Ce diplôme prépare notamment aux métiers de Premier commis de cuisine, Chef de partie, Adjoint au chef de cuisine (*après poursuite d'études*), Employé traiteur, Chargé de production pour le secteur de la restauration collective. Responsable d'unité de production (*après poursuite d'études*).

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Formation en temps plein scolaire

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Ce diplôme prépare notamment aux métiers de Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (après poursuite d'études) Barman, employé de restaurant, Commis sommelier. Son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (Clubs de vacances, croisiéristes, événementiel, aérien...)

UN BAC TECHNOLOGIQUE HÔTELIER

BAC Technologique S.T.H.R.

Formation en temps plein scolaire

Le baccalauréat Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration s'adresse aux élèves qui veulent exercer un métier dans les domaines de l'hébergement, de la restauration, du tourisme ou des entreprises de loisirs. Il vise à apporter aux élèves des bases générales et technologiques solides. La vocation première du Bac STHR est de permettre aux jeunes d'intégrer une formation d'études supérieures. (Afin d'obtenir des compétences de management)



Le lycée a conclu un partenariat avec la marine nationale. Il s'agit en seconde STHR de découvrir les métiers proposés par la Marine Nationale à l'issue du baccalauréat ou du BTS.

Les programmes d'enseignements de seconde sont identiques à ceux de la filière générale seules les options sont remplacées par un bloc horaire lourd de 8h hebdomadaires en Hôtellerie et restauration

Inscription sur dossier de candidature et entretien de motivation.

TROIS MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

MC ACCUEIL-RECEPTION

Formation en alternance

Le titulaire de la MC A/R assure la relation avec la clientèle. Il prend en charge toutes les activités afférentes au séjour du client, de la réservation au suivi du départ afin de satisfaire au mieux les attentes du client.

Il/elle exerce les activités de réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement, en priorité dans les hôtels et résidences hôtelières, dans les centres d'hébergement para hôteliers (résidences médicalisées, centres de loisirs, de plein air...). Travaillant seul ou en équipe depuis la réception de l'établissement, il est l'interlocuteur polyvalent des autres services de l'établissement.

Le candidat doit être motivé et être titulaire du diplôme du Baccalauréat (Technologique, Professionnel ou Général)

Inscription sur dossier de candidature et entretien de motivation.

MC Employé BARMAN

Formation en alternance

Le titulaire de la MC Employé Barman a une grande connaissance des produits et boissons utilisés ainsi que la parfaite maîtrise de la confection des cocktails classiques. Il utilise de manière professionnelle et avec agilité le petit matériel spécifique (shaker, verre à mélange, blender...) et

a la capacité d'utiliser et suivre les réglages des matériels techniques (lave verre, machine à café, moulin...). La législation en vigueur des boissons et débits de boissons est aussi au cœur de ses préoccupations.

Outre l'aspect technique du bar, un employé Barman est aussi un homme ou une femme de terrain qui affectionne particulièrement le contact humain en faisant preuve de psychologie et de discrétion.

Le candidat doit être titulaire d'un premier diplôme de la branche ou être majeur et titulaire d'un bac général ou exercer depuis 6 mois au moins dans un débit de boissons.

Inscription sur dossier de candidature et entretien de motivation.

MC SOMMELLERIE

Formation en alternance

Le titulaire de la mention complémentaire sommellerie est un professionnel de la commercialisation des boissons en restaurant. Il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il exerce son activité en tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger. Il est doté d'une excellente culture générale.

La formation se concentre notamment sur la connaissance des boissons et de l'analyse sensorielle ; l'utilisation et l'entretien du matériel spécifique ; le service des boissons ; la participation aux travaux de la cave centrale (approvisionnement, gestion rangement) ; les connaissances de base de la législation des boissons.

Le candidat doit être titulaire d'un premier diplôme de la branche ou exercer depuis 3 ans dans la restauration.

Inscription sur dossier de candidature et entretien de motivation.

1 B.T.S. – 3 OPTIONS

BTS Management en Hôtellerie Restauration

Formation en temps plein scolaire & en alternance

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

Le ou la titulaire d'un BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il ou elle a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Les + : la formation prévoit 22 semaines de stages, les 3 options sont dispensées dans l'établissement.

Inscription : Candidature sur PARCOURSUP



RÉSULTATS AUX EXAMENS

BREVET DES COLLÈGES

92,97% des Elèves ont obtenu le Brevet des Collèges

17 mentions TB, 40 mentions B, 33 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Brevet des Collèges en 3ème Prépa Pro

2 mentions TB, 2 mentions B, 10 mentions AB

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL & TECHNOLOGIQUE

100% des Elèves ont obtenu le Bac L - 2 mentions TB, 1 mention B, 4 mentions AB

97,50% des Elèves ont obtenu le Bac ES - 3 mentions TB, 8 mentions B, 11 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac S - 2 mentions TB, 3 mentions B, 16 mentions AB

95,70% des Elèves ont obtenu le Bac STMG - 1 mention TB, 1 mention B, 13 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac STI2D - 5 mentions B, 7 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac STHR - 1 mention TB, 2 mentions B, 5 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac STMG Nouveau Départ - 3 mentions B

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

100% des Elèves ont obtenu le Bac Pro ARCU - 4 mentions B, 4 mentions AB

93% des Elèves ont obtenu le Bac Pro Commerce - 1 mention TB, 7 mentions B, 19 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac Pro CSR - 1 mention TB, 3 mentions B, 3 mentions AB

90% des Elèves ont obtenu le Bac Pro GA - 1 mention B, 2 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac Pro Cuisine - 1 mention TB, 2 mentions B, 2 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac Pro SN - 2 mentions TB, 2 mentions B, 7 mentions AB

100% des Elèves ont obtenu le Bac Pro Vente - 2 mentions TB, 2 mentions B, 10 mentions AB

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

100% des Étudiants ont obtenu le BTS Assurance (alternance)

100% des Étudiants ont obtenu le BTS Communication (initiale)

100% des Étudiants ont obtenu le BTS MCO (initiale) et 89% (alternance)

91% des Étudiants ont obtenu le BTS NDRC (initiale) et 100% (alternance)

100% des Étudiants ont obtenu le BTS GPME (alternance)

100% des Étudiants ont obtenu le BTS MHR (initiale) et 100% (alternance)

60% des Étudiants ont obtenu le BTS SIO (alternance)

100% des Étudiants ont obtenu le BTS Tourisme (initiale)