Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
jbs Chardin
GÉRARDMER

L'ACTU !

Bonjour,
Nous sommes ravis de vous retrouver pour partager nos actualités, vous faire découvrir nos différents métiers.
Suivez chaque mois le quotidien de notre école et de nos étudiants pour vous immerger dans la vie de notre établissement.

Salon de la Gourmandise du 20 au 22 novembre

Le Centre des Congrès d'Épinal a accueilli le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table, organisée par le Rotary Club d'Épinal.

Deux élèves de Gérardmer, Amauri et Émile, ont remporté la 1re place et 3eme place du concours « *Jeunes Talents Vosgiens* » autour des Cuisines du monde.







Visite du George V Four Seasons

L'établissement a eu le plaisir de recevoir des représentants du George V Four Seasons pour présenter l'hôtellerie et la restauration de luxe. Une réelle opportunité pour nos BTS de pouvoir échanger avec l'hôtellerie de luxe.



FIG – Festival International de la Géographie

Comme chaque année, le lycée a participé au festival international de la Géographie à St Dié. Une belle occasion d'échanges avec le public.



Forum à Roville

Vendredi 20 novembre le forum forum "Oriente ton avenir" à Roville-aux-Chênes pour présenter les filières proposées dans notre établissement aux élèves de 4ème et 3ème des collèges



Rencontre CLEE

Vendredi 20 novembre

Nos partenaires étaient au rendez-vous pour consolider les liens école entreprise avec les enseignants des collèges à l'espace L.A.C de Gérardmer grâce à l'initiative du CLEE (comité local école entreprise) Vosges Est présidé par M. Vignola et Mme Lecomte.



Lutte contre le harcelement

Le 05 novembre, la journée contre le harcelement a eu lieu pour se souvenir des personnes et élèves harcelés au quotidien.



Meilleur apprenti de France

Ce mois-ci, Mathilde a reçu la médaille d'or régionale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (41ème édition) en boulangerie.
Elle avait déjà représenté la Lorraine à la finale nationale à Perpignan-Rivesaltes en septembre, où elle a fait partie des 24 meilleurs apprentis boulangers de France. Elle y a présenté pains, viennoiseries et une pièce de décor sur le thème « La nature ». Une superbe performance. Félicitations Mathilde. Merci également à Arnauld Romaire son professeur de boulangerie, qui l'a aidé pendant tout son parcours.



Commandes Fêtes de fin d'année



Les fêtes de fin d'année approchent. N'oubliez pas de commander vos buches, foie gras.....

Également, une réservation dans l'un de nos restaurants pédagogiques et les pâtisseries de notre espace vente sont de très belles idées cadeaux.



A bientôt !







Contactez nous :
+33 (0) 3 29 63 37 70
Ce.0881664@ac-nancy-metz.fr

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur
www.lyceehoteliergerardmer.fr