

Le lycée Ambroise-Croizat est fier de sa nouvelle formation pour l'art culinaire, de la table et du service



Au lycée Ambroise-Croizat, il existe depuis septembre 2017 une section post-baccalauréat (bac+2) pour accéder au brevet de technicien supérieur en hôtellerie-restauration qui forme dans les domaines de l'art culinaire, de la table et du service.

Le lycée s'engage à assurer la formation théorique par un enseignement général, technique et professionnel, en partenariat avec l'Unité de formation en apprentissage et en alternance avec les professionnels du territoire chez qui les étudiants recevront une formation.

En une année, 20 semaines leur sont proposées, durant lesquels les cours sont donnés au lycée par des enseignants ou des professionnels reconnus, comme Stéphane Buron, premier parrain de promotion, chef au Chabichou de Courchevel et meilleur ouvrier de France en 2004. Le reste de la formation, soit 32 semaines, est dispensé dans les entreprises du secteur.

Huit à douze candidats pour la prochaine rentrée

Pour la rentrée scolaire de septembre 2018, huit à douze candidats seront sélectionnés. Le professeur de production culinaire, Loïc Bellabarba, en est le coordonnateur. Il gère le recrutement des étudiants, la formation et la recherche des entreprises partenaires. Après l'obtention du BTS, les étudiants pourront intégrer le monde professionnel sur des postes à responsabilité, avec des évolutions de carrière très rapides, ou pourront continuer en études supérieures vers une licence professionnelle, jusqu'à bac +5, comme le propose le monde de l'hôtellerie-restauration, afin d'intégrer les grands groupes hôteliers mondiaux.

Le conseiller régional et maire de Moûtiers, Fabrice Pannekoucke, a appuyé avec ferveur l'ouverture de cette section dans toutes les instances décisionnaires. Le lycée Ambroise-Croizat peut s'enorgueillir de cette nouvelle formation qui offrira des débouchés certains sur le territoire et au-delà.