

NEWSLETTER # 8

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

Jacques Coeur Bourges



"LES CLIENTS PEUVENT OUBLIER CE QUE VOUS AVEZ DIT, MAIS JAMAIS CE QUE VOUS LEUR AVAIT FAIT RESSENTIR"

- MAYA ANGELOU

ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous



Jacques Coeur



ACTU VIE LYCEE

Du service à la vigne : les BTS MHR ont mis la main à la grappe !

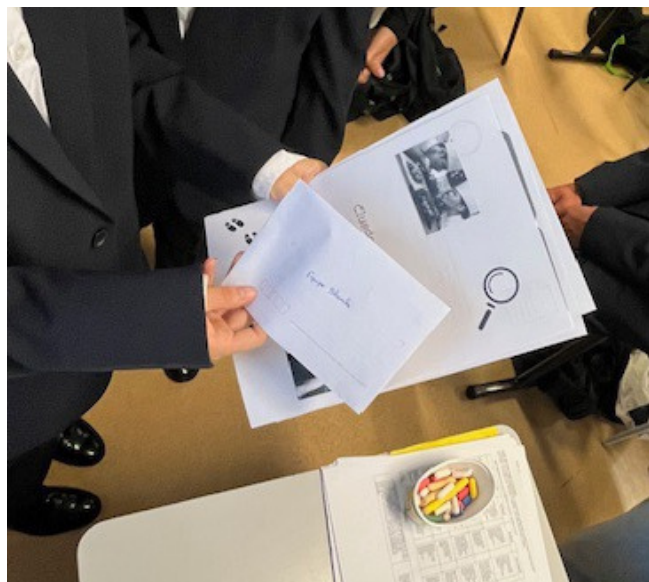
Du service à la vigne : les BTS MHR ont mis la main à la grappe !

Les étudiants de 2^e année BTS MHR option Restaurant, ont troqué leurs uniformes de service contre des bottes et des sécateurs pour participer à la récolte du Sauvignon au domaine Carlin-Pinson.

Les étudiants ont pris part à chaque étape de la vendange, Cette immersion leur a offert une approche sensorielle et pédagogique du travail de la vigne, tout en développant leur esprit d'équipe !

Au-delà de l'aspect sportif, cette expérience de plein air a permis d'aborder des notions essentielles à leur formation : la traçabilité des produits, la mise en valeur du terroir et la compréhension du lien entre producteurs et restaurateurs.

MYSTÈRE AU LYCÉE : LES SECONDES STHR MÈNENT L'ENQUÊTE !



Pour célébrer leur arrivée au lycée, les élèves de seconde STHR ont participé à un Cluedo grandeur nature dans les espaces professionnels de l'établissement.

En équipes, ils ont résolu des énigmes et relevé des défis tout en explorant les cuisines, le restaurant d'application et les salles de service. Une activité ludique et originale qui leur a permis de découvrir leur futur environnement professionnel tout en créant des liens dans une ambiance conviviale et d'équipe.

LES 1ÈRES 672 EN MISSION GOURMANDE AUX ASSISES RÉGIONALES DE L'ALIMENTATION !



Les élèves de 1ère 672 Hôtellerie-Restauration ont enfilé leurs tabliers et leurs plus beaux sourires pour participer aux Assises Régionales de l'Alimentation au Palais des Congrès d'Orléans.

Au programme : service, confection de mises en bouche et accompagnement des producteurs locaux venus faire découvrir les richesses gastronomiques de notre région.

Nos jeunes talents ont contribué à un buffet gourmand pour plus de 500 invités, aux côtés de vignerons de Reuilly et de Quincy, de restaurateurs et de producteurs passionnés.

Une expérience grandeur nature, riche en rencontres, en découvertes et en fierté !

Bravo à nos élèves pour leur professionnalisme et leur bonne humeur, dignes ambassadeurs du lycée et de la gastronomie régionale !

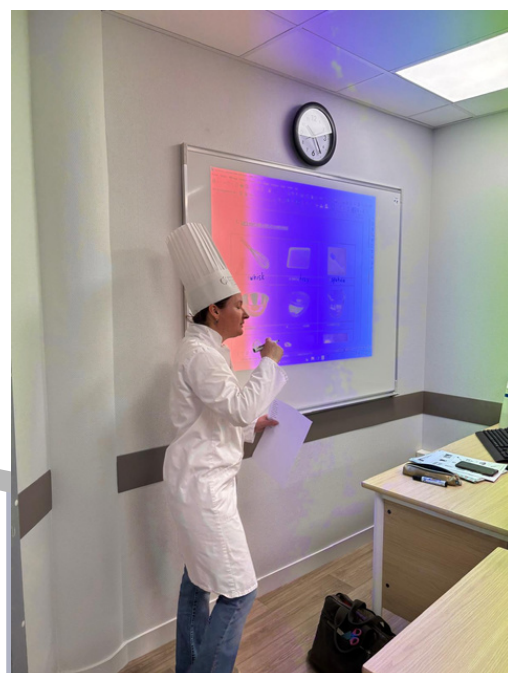


SECTION EURO : UNE BELLE REPRISE SO BRITISH!

Après avoir brillamment inauguré la section européenne l'an dernier avec un projet original autour du Tea Time, nos élèves poursuivent cette belle aventure en classe de première.

Toujours en co-animation avec les enseignants d'anglais, de cuisine et de restaurant, les séances ont repris dans la bonne humeur et la motivation. Cette année, un nouveau défi les attend : concevoir et réaliser un déjeuner 100 % anglais... et 100 % en anglais!

Un projet gourmand et linguistique qui promet de belles découvertes et de délicieux moments. Good job!



TOP DÉPART POUR LES BTS MHR : UN JEU DE PISTE POUR BIEN COMMENCER L'ANNÉE !



Pour bien commencer l'année, les étudiants de 1^{re} année BTS MHR ont pris part à un jeu de piste ludique et collaboratif au sein du lycée.

Encadrés par leurs professeurs, ils ont parcouru les couloirs à la recherche d'indices les menant vers les lieux incontournables de la vie étudiante : la vie scolaire, le self, le bureau du BDE, ou encore les espaces de travail et de détente. Entre énigmes, défis et fous rires, les étudiants ont découvert leur nouvel environnement tout en apprenant à se connaître.

Une activité originale qui a permis de créer du lien, de renforcer la cohésion du groupe et de lancer l'année dans une ambiance conviviale et dynamique – à l'image des valeurs de l'hôtellerie et de la restauration !

Créativité, esprit d'équipe et innovation étaient au menu du Challenge des Restos, réunissant les étudiants de 1^{re} et 2^e année BTS MHR.

En quelques heures, chaque équipe a imaginé un concept de restaurant original et cohérent : nom, thème, menu, ambiance et stratégie commerciale.

Les projets présentés ont impressionné par leur audace et leur créativité, entre concepts écoresponsables, gastronomiques ou thématiques.

Au-delà de la compétition, ce challenge a permis de renforcer la cohésion et de valoriser l'esprit d'initiative – des ingrédients essentiels pour les futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration !

!

LE CHALLENGE DES RESTOS : QUAND LES IDÉES MIJOTENT EN ÉQUIPE !



LES SECONDES PRO EN MISSION TRI AU CENTRE DE BOURGES !



Dans le cadre de leur formation et de leur sensibilisation au développement durable, les élèves de seconde professionnelle ont visité le centre de tri de Bourges.

Accompagnés par des professionnels du site, ils ont découvert toutes les étapes du tri des déchets, de leur réception jusqu'au recyclage, et observé le travail des machines ainsi que la séparation des matériaux : plastique, métal, papier ou carton.

Cette sortie pédagogique a permis aux élèves de mieux comprendre l'importance du tri et de réfléchir aux gestes du quotidien qui participent à la préservation de l'environnement.

Une expérience enrichissante et concrète, qui s'inscrit pleinement dans la démarche éco-citoyenne du lycée et rappelle que chaque geste compte pour la planète !



DE LA PÂTISSERIE À LA TOMBOLA : L'AVENTURE BORDEAUX COMMENCE !

Les étudiants de 1^{re} année BTS MHR et les terminales STHR unissent leurs efforts pour financer leur voyage pédagogique à Bordeaux.

Ils ont organisé une vente de roses qui a rencontré un grand succès. Chaque lundi matin, jusqu'au 17 novembre, ils proposent de savoureux gâteaux faits maison ainsi qu'une tombola.

Une belle initiative collective mêlant esprit d'équipe, gourmandise et solidarité !



UN AFTERWORK CONVIVIAL ORGANISÉ PAR LES BTS MHR



Dans le cadre de leur projet pédagogique, les étudiants de BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR) ont brillamment organisé un afterwork au sein de l'établissement. Cet événement, pensé et géré de A à Z par les étudiants, avait pour objectif de développer leurs compétences en gestion, organisation et accueil tout en favorisant la convivialité.

Au programme : une ambiance chaleureuse, des mets savoureux et des boissons préparées et servies par les étudiants eux-mêmes, offrant ainsi aux participants un moment d'échange et de détente après les cours.



Cette action s'inscrit dans la continuité des projets menés tout au long de l'année, comme les ventes de gâteaux, de roses ou la tombola, visant à financer leur voyage pédagogique à Bordeaux.

Toutes ces initiatives témoignent d'un engagement remarquable et d'une belle énergie collective, permettant aux étudiants de se responsabiliser tout en apprenant à gérer un projet concret de financement.

Bravo à tous pour cette initiative solidaire et dynamique, qui allie plaisir, créativité et esprit d'équipe !

QUAND LES COLLÉGIENS METTENT LA MAIN À LA TOQUE !



Dans le cadre du dispositif « Les Cordées de la Réussite », notre lycée a eu le plaisir d'accueillir élèves de collège venus découvrir les formations du secteur hôtellerie-restauration : Bac Pro CSR, Cuisine, STHR et BTS.

Encadrés par nos élèves, ces jeunes visiteurs ont vécu une immersion concrète et conviviale dans nos univers professionnels.

Tout au long de la journée, ils ont participé à différents ateliers ludiques et pédagogiques.

En salle, ils ont appris à réaliser un cocktail sans alcool, testé leurs sens avec « Le Nez du Vin », et se sont initiés à l'art du pliage de serviettes. Les plus téméraires ont même pris part à une course de garçons de café, un moment à la fois amusant et formateur !

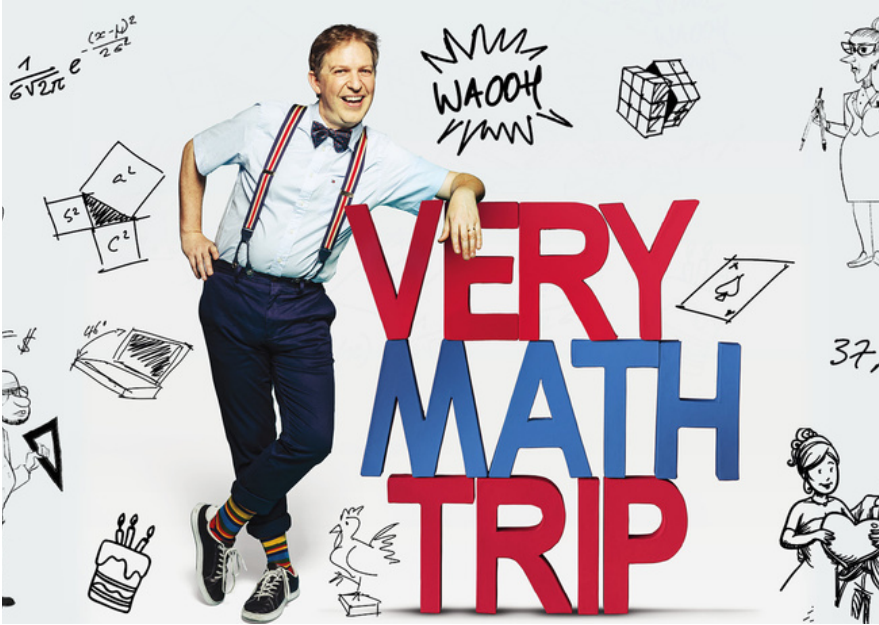
Du côté de l'hébergement, les collégiens ont découvert les techniques de l'accueil client, l'importance du sens du service et des langues étrangères dans les métiers de l'hôtellerie.

En cuisine, ils ont observé et participé à un atelier culinaire, complété par une initiation aux sciences à la gastronomie, pour comprendre les transformations et réactions qui donnent vie aux plats.

Cette journée d'échanges a permis aux collégiens de mesurer la richesse et la diversité des métiers de l'hôtellerie-restauration, tout en valorisant le travail, le professionnalisme et la passion de nos élèves, fiers de transmettre leur savoir-faire.

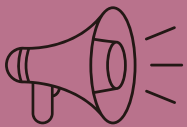


ACTU VIE LYCEENE



Les élèves de seconde ont assisté au spectacle Very Math Trip animé par Manu Houdart, un mathématicien aussi drôle que passionné. Pendant la représentation, ils ont découvert les mathématiques sous un angle ludique et étonnant.

**Les coulisses de la
section hôtelière :
retrouvez toutes
nos éditions !**



AGENDA



- 25/11/25 : Inscription au bac pro et techno
- Réunion des parents profs seconde techno 05/12/25
- Réunion des parents profs seconde pro 11/12/25
- La journée du gros pull 19/12/25



UN MARCHÉ QUI A DU STYLE... ET DU GOÛT !

Le jeudi 4 décembre de 18h à 21h, le lycée Jacques Cœur organise son marché des producteurs et artisans locaux, ouvert à tous. Les élèves de la section hôtellerie-restauration accueilleront le public autour d'un moment convivial avec tartiflette, dégustation d'huîtres, vin chaud et autres spécialités de saison.

Les visiteurs pourront également découvrir le défilé de mode préparé par les élèves de la section Mode, qui présenteront leurs créations originales.

Entre saveurs locales et création artistique, cette soirée promet d'être gourmande, festive et chaleureuse !