COMPTE RENDU 2017-2018

PROJET « EQUIPE ET EXCELLENCE : PROMOTION ATMOPSHERES »

Durant l'année scolaire 2017-2018, les 22 élèves de la classe de Terminale T BAC 3 ont poursuivi le projet « Equipe et Excellence : Promotion Atmosphères ».

Soutenus par la Région Rhône Alpes Auvergne, les élèves, encadrés par les professeurs de l'équipe éducative, ont réalisé les actions suivantes :

> **Journée Commando** le 27 octobre 2017, en partenariat avec les Sapeurs Pompiers du Centre de Secours. Article dans le Dauphiné Libéré.

> **Sainte Barbe** le 08 décembre 2017. Réalisation du buffet au Centre de Secours pour 300 personnes en présence du Préfet de Savoie, de Madame La Député de la circonscription, du maire de Chambéry et des instances officielles des Sapeurs Pompiers. Article dans le Dauphiné Libéré.

> **Soirée Femmes d'Exception, avec Marc Veyrat**. Le 11 Octobre 2017, dans le cadre de la soirée Femmes d'Exception, les élèves de la classe ont été sélectionnés pour représenter le Lycée afin de réaliser et servir un service complet au Casino d'Aix-les-Bains, sous les ordres de Marc Veyrat. Article dans le Dauphiné Libéré.

> **Foie Gras**. Décembre 2017. Réalisation et commercialisation de foie gras pour les particuliers. Les bénéfices rentrent dans les recettes du projet.

> **Match de la Lidl StarLigue Chambéry / Massy**. Le 16 mai 2018, les élèves ont été accueillis au Phare afin de rencontre une dernière fois les joueurs professionnels du Chambéry Savoie Mont Blanc Handball, ainsi que Laurent Munier, Directeur Général. Article dans le Dauphiné Libéré.

> **Restaurant Atmopshères**. Le 19 juin 2018, afin de clôturer les trois années de partenariat avec ce restaurant étoilé, les élèves de la classe ont pu partager un dernier moment privilégié avec Delphine Pontet et Alain Perrillat, marraine et parrain de la Promotion Atmopshères. Echanges, dégustations organoleptiques, bilan du partenariat : un moment convivial extraordinaire. Article dans le Dauphiné Libéré.

Marc Veyrat a salué le talent créatif des femmes chefs de cuisine





Marc Veyrat s'est vu remettre un trophée d'honneur par Stéphane Robert, directeur de publicité du groupe Dauphiné Media, avant que les femmes chefs ne soient elles aussi distinguées.

Marc Veyrat. Un nom qui déplace les foules. Le salon Victoria du casino grand cercle était envahi, mercredi soir, de gastronomes venus déguster un dîner de gala parrainé par l'homme aux trois étoiles Michelin. Celui-ci avait répondu favorablement à la proposition de Valérie Thuillier, fondatrice et présidente de l'association Femmes d'Aixception, de s'associer à la remise de trophées récompensant des femmes chefs de cuisine régionales. Sur scène, Marc Veyrat a fait... du Marc Veyrat. Bonne cuisine et mauvais caractère ! Fustigeant le mal bouffe, il a exhorté la jeune génération de cuisiniers à nourrir correctement leurs prochains, avec des produits sains et des valeurs dignes, avant de rendre hommage à la créativité des femmes chefs, puis il a filé en cuisine. Car chaque assiette du menu, élaborée par les Femmes Chefs, a été revisitée par l'homme au chapeau.

Les lauréates

•Trophée assiette entrée décerné à Christine Rassat, l'Atelier cuisine, Annecy.

•Trophée assiette poisson décerné à Emilie Zucchi et Pascale Leboulanger, La Pause Du Chat, Bourdeau.

•L'assiette découverte a été conçue et réalisée par Marc Veyrat.

•Trophée assiette fromage décerné à Valérie Graziano, La Ferme d'Angèle, Suez.

•Trophée assiette dessert décerné à Catherine Barrier, Auberge les Clarines, Le Chatelard.

• Trophée de la sommelière décerné à Marielle Sindt.

•Trophée coup de cœur Femmes d'AIXception décerné à Florence Pajot, L'herbier de La Clappe, Le Noyer.

•Trophée coup de pouce décerné à Ilde Pinna, l'Estafette gourmande, Chambéry.

M.B.



Les élèves de terminale bac pro de l'école hôtelière de Challes-les-Eaux étaient encadrés par l'équipe du Golden Tulip, notamment le directeur de la restauration Vincent Jacquet-Giroux, le chef Sébastien Clini et le second de cuisine Victor Boulanger. PHOTO LE DAUPHINÉ

—Article DL Journée Commando 2017.10.12.png

Les lycéens participent au projet "Équipe et Excellence"



Première rencontre de l'année avec les pompiers pour la nouvelle promotion "Équipe et excellence" du lycée hôtelier.

Dans le cadre du projet "Équipe et Excellence", financé par la Région Rhône Alpes Auvergne, les élèves de la classe de T BAC 3 du lycée hôtelier ont participé à une demi-journée commando encadré par les sapeurs-pompiers du centre de secours de Chambéry. Partenaires du projet depuis trois ans, les pompiers ont poussé les élèves dans leurs retranchements, notamment à 30 mètres de hauteur sur la grande échelle. Se dépasser, se soutenir : les objectifs ont été atteints, pour le plus grand plaisir des élèves et de leurs encadrants. Rendez-vous le 8 décembre à la caserne pour la réalisation du buffet officiel de la Sainte-barbe.

— Article DL Sainte Barbe 2017.jpg

CHALLES-LES-EAUX

Repas servi par les élèves du Lycée Hôtelier pour la Sainte-barbe



➜ Vendredi, les élèves de la classe de TBAC3 du lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux ont retrouvé les pompiers du centre de secours de Chambéry Chartreuse pour un moment convivial. Dans le cadre du projet soutenu et financé par la région Auvergne Rhône Alpes, Promotion atmosphères équipe et excellence, ils ont eu à cœur d'assurer remarquablement le service du buffet qui a suivi la cérémonie de la Sainte-Barbe 2017.

300 personnes ont ainsi pu déguster les mets préparés par les élèves. Tous ont constaté et souligné le professionnalisme avec lequel ils ont assuré l'organisation de ce moment d'amitié et de fraternité si important pour les pompiers.

— Article DL Atmosphères.jpg

22/6/2018

CHALLES-LES-EAUX

Clap de fin au lycée hôtelier



Les élèves posent une dernière fois avec tous les participants à ce beau projet soutenu par la Région Auvergne Rhône-Alpes, qui leur a permis pendant 3 ans de partager des moments inoubliables et de vivre de belles expériences enrichissantes pour leur parcours futur.

La Promotion Atmosphères tire sa révérence ! Dans ce projet soutenu par la Région Auvergne Rhône Alpes, les élèves ont réalisé pas moins de 17 actions d'exception pendant trois ans, accompagnés par leur parrain et marraine, Delphine Pontet et Alain Perrillat du restaurant étoilé Atmosphères d'une part, mais également par le Chambéry Savoie Mont-Blanc handball et ou à la caserne pour la cérémonie de la Sainte-Barbe.

Cette liste non exhaustive de rencontres et de partages, marqueront à jamais les élèves et leur donneront les bases pour réussir leurs vies professionnelle et personnelle.

Ce mardi 19 juin, les larmes versées lors d'un dernier repas partagé avec leurs parrain et marraine, au moment de se quitter pour

— Article DL CSMBH.jpg



HALLES-LES-EAUX

Dernière rencontre avec le handball pour le lycée hôtelier

Vendredi, dans le cadre du Projet "Équipe et Excellence", les élèves de la classe de T BAC3 se sont rendus au Phare afin de partager un moment avec le Chambéry Savoie Mont-Blanc Handball. Accueillis par Laurent Munier, directeur général du club, ce fut l'occasion pour tous de faire le point sur les trois années de partenariat entre le club et le lycée. Rendez-vous est pris avec le CSMBH pour la prochaine promotion du lycée pour de nouveaux élèves de seconde à la rentrée 2018."

Les élèves du Lycée Hôtelier voient la fin de leur partenariat avec le Chambéry Savoie Mont-Blanc Handball Club. L'occasion de faire le point.

LDL73AGE113

— Pièces jointes :

Article DL Femmes Exception2017.10.11.png	577 Ko
Article DL Journée Commando 2017.10.12.png	1,1 Mo
Article DL Sainte Barbe 2017.jpg	165 Ko
Article DL Atmosphères.jpg	2,5 Mo
Article DL CSMBH.jpg	3,8 Mo