



ÉCOLE HÔTELIÈRE
Saint-Bénigne

Le St-Bé

Almanach 2022-2023



Restaurant d'application
Le St-Bé

École Hôtelière Saint-Bénigne

99 rue de Talant - 21000 Dijon

03 80 58 33 43

www.sb-hotellerie.fr

■ Le St Bé



GROUPE
Saint-Bénigne

Sommaire

■ Éditorial	Page 2
■ Le St Bé	Page 3
■ Nos formations	Page 5
Bac professionnel Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration	
Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration	
BTS Management en Hôtellerie-Restauration	
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	
Lauréats et résultats examens	
■ École des Extras	Page 9
■ Journée d'immersion	Page 9
■ Journées découvertes	Page 10
■ Équipes éducative et enseignante	Page 11
■ Menus	Page 12
■ Témoignage d'un ancien élève	Page 51
■ Les actualités	Page 52

Editorial

L'année 2022 marque un nouveau départ pour notre Ecole Hôtelière Saint-Bénigne suite à la crise sanitaire due à la COVID 19. Pour l'occasion, nous avons le plaisir de vous adresser notre almanach, fruit d'un travail commun entre les enseignants de matières professionnelles de cuisine et restaurant et le service communication du groupe Saint-Bénigne.

Les menus proposés cette année s'articuleront autour des Régions, Pays, Chefs de renoms et formules de restauration

La diversité des jeunes qui nous sont confiés enrichit notre projet : chaque année, l'équipe pédagogique s'implique pour mettre en place un suivi individuel et offrir des parcours adaptés, progressifs et sécurisés pour tous. Plusieurs générations d'élèves se sont succédées et ont pu bénéficier de notre accompagnement bienveillant, exigeant et personnalisé. Nombreux sont ceux qui, issus de notre école hôtelière exercent aujourd'hui avec passion les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

L'investissement, le suivi particulier mis en place par l'équipe pédagogique et la volonté de réussir sont autant d'éléments qui assurent une constance dans les résultats aux examens.

Après de longues années dans l'enseignement et un large investissement auprès de ses élèves, Thierry SNOECKX, Professeur de restaurant, a fait valoir ses droits à la retraite.

Cet éditorial est aussi, pour moi, l'occasion de remercier tous ceux qui nous accompagnent et font vivre notre école, les fidèles de notre restaurant d'application, les familles qui nous confient leur enfant et nos partenaires professionnels qui complètent la formation.

Bonne année 2022-2023
Dominique LEGER
Directeur de l'Ecole Hôtelière

Le site de l'Ecole Hôtelière vous permet de consulter une version en ligne de l'Almanach (www.sb-hotellerie.fr). Vous pouvez également suivre notre actualité sur les réseaux sociaux, sur notre page Facebook, où nous partageons toutes les informations relatives au restaurant (<https://www.facebook.com/leStBe/>).

Le St Bé

RESTAURANT D'APPLICATION

Il est ouvert lorsque les élèves ont cours, du lundi au vendredi midi et certains soirs. La durée des repas étant imposée par l'emploi du temps, nous vous demandons de respecter les horaires d'arrivée (pour les déjeuners entre 12h et 12h15 - pour les dîners entre 19h et 19h15) et de fin de service (14h30 pour les déjeuners et 21h30 pour les dîners).



- **Lieu de formation.** Les élèves appliquent leurs connaissances : mettre en œuvre les techniques en cuisine, dresser les tables et préparer votre venue, servir les plats préparés et les vins qui les accompagnent. Les enseignants interviennent en cours de cuisine et de restaurant pour travailler avec les élèves durant leurs travaux pratiques.
- **Le restaurant d'application ne peut pas être comparé ou assimilé à un établissement commercial.** Les charges sont différentes, la durée des prestations est limitée dans le temps, des imperfections chez ces jeunes en cours de formation sont possibles, la composition des menus peut évoluer en fonction des approvisionnements et des exigences pédagogiques.
- **Facturation :** afin de faciliter le travail des élèves, merci de prévoir un seul règlement par table.
- **Cocktail :** même si vous ne prenez pas l'apéritif, le barman doit faire la démarche commerciale de vous le proposer. Il vous donne le choix entre un cocktail du jour et un autre sans alcool.

- **Contrôle qualité** : agréé par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) quant aux règles de fonctionnement et de suivi de la qualité alimentaire.
- **Les règles** : tous les mois et de manière aléatoire, le laboratoire départemental de la Côte-d'Or effectue des prélèvements de préparations culinaires durant un cours. Nous nous soumettons volontairement aux règles qui sont appliquées aux hôteliers-restaurateurs. Cela permet aux élèves de mieux percevoir les exigences draconiennes en ce domaine.
- **Accueil du public et des personnes à mobilité réduite** : agréé par les pompiers.

SUR RÉSERVATION

Par semestre, merci de vous référer aux dates indiquées ci-dessous.

Les réservations sont ouvertes :

- De septembre à janvier : dès la rentrée
- De février à mai : dès décembre

Par téléphone au **03 80 58 33 08**

- Lundi, mardi et jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h
- Mercredi de 13h à 16h
- Vendredi de 9h à 12h
- Les soirs de 18h à 22h : **03 80 58 33 43**

Nos formations

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION OPTION COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (3 ANS)

■ **Profil** : La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Ce bac professionnel forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Tenue correcte et sourire exigés !



■ **Stage** : 22 semaines de stages pratiques dans des restaurants.

■ **Métiers** : Chef-fe de rang, Barman/barmaid, Maître d'hôtel, Sommelier-ière, Adjoint-e au Directeur de restaurant, Directeur-trice de restaurant.

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION OPTION CUISINE (3 ANS)

■ **Profil** : Préparation, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé de ce bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. De plus, comme les personnels de salle, il connaît les techniques pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Tenue correcte et sourire exigés ! Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.



■ **Stage** : 22 semaines de stages pratiques dans des restaurants.

■ **Métiers** : Commis, Demi-chef-fe de partie, Chef-fe de partie, Adjoint-e au Chef-fe de cuisine, Gérant-e de restauration collective, Chef-fe de cuisine, Responsable de production.

BAC SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (3 ANS)

La série STHR se compose d'enseignements généraux permettant d'assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et un enseignement technologique polyvalent.

Le baccalauréat de la série STHR vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration et de l'hébergement. En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité.

En classe de première puis terminale, ces enseignements spécifiques sont approfondis pour apporter toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études, notamment en BTS Management en Hôtellerie-Restauration.



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION En contrat de professionnalisation (2 ans) à SB Formation

- **Profil** : Curiosité, ouverture d'esprit, maîtrise de soi, mais aussi goût du contact humain, capacités à s'intégrer au groupe et à l'animer... Telles sont les qualités nécessaires pour réussir cette formation. Elle est ouverte à toutes les personnes ayant préparé ou obtenu un baccalauréat général, technologique ou professionnel. Préparé en alternance, le diplôme est conçu pour permettre un accès direct dans la vie active.

Débouchés possibles :

- **Option A** : Maître d'hôtel, Sommelier-ère, Chef-fe barman/barmaid, Directeur-trice ...
- **Option B** : Chef-fe de partie, Second-e de cuisine, Chef-fe de cuisine, Responsable de production ...
- **Option C** : Gouvernant-e d'étage, Directeur-trice d'hébergement, Directeur-trice d'hôtel, Chef-fe de réception...



MENTION COMPLÉMENTAIRE "CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT" À SB FORMATION

Se préparant en un an, la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » se fait par la voie de la formation professionnelle. Ce cursus s'articule entre enseignements théorique et pratique, en lien direct avec des entreprises susceptibles de faire pratiquer aux alternants la pâtisserie, la glacerie, la confiserie ou la chocolaterie.



- **Profil** : Ouvrier hautement qualifié, il est capable de réaliser une production dont la qualité répond à un degré d'exigence élevé. Cette formation lui permet de parfaire ses compétences et d'apporter un service complémentaire lié à la vente de ses produits. En mesure d'encadrer et de diriger une équipe, il peut devenir responsable de production.
- **Métiers** : Pâtissier-e, Chef-fe de partie pâtisserie, Responsable de grande surface, Responsable de laboratoire, Traiteur ...

Lauréats 2021-2022

Félicitations à celles et à ceux qui ont terminé avec les meilleurs résultats.

2MHR : 1. BOTLAN Titouan

1MHR : 1. LEMIERE Baptiste

TBPH : 1. DECLERCK Mathieu

2STHR : 1. LAUNAY Elia

1STHR : 1. ALLEMANN Giulia

TSTHR : 1. WOOLLEY Alexane

2. GREBENT Maelys

2. GAUCHE Clément

2. BORREL Benjamin

2. MEZILLE Lubin

2. BERNIGAUD Teddy

2. GIRAUD Inès

Résultats des examens 2022

	Nombre présentés	Nombre reçus	% réussite
BAC Professionnel Cuisine	13	13	100 %
BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration	4	4	100 %
BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration	16	16	100 %
BTS Management en Hôtellerie-Restauration (contrat de professionnalisation)			
Option A : Management d'une unité de restaurant	10	6	60 % option A
Option B : Management d'une unité de production culinaire	3	2	66 % option B
Option C : Management d'une unité d'hébergement	1	1	100 % option C
Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	3	3	100 %

École des extras

Formation de base aux techniques de mise en place et de service

■ Prochaines sessions :

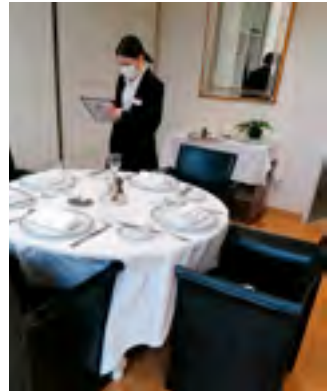
Lundi 24 et mardi 25 octobre 2022

Lundi 13 et mardi 14 février 2023

Lundi 17 et mardi 18 avril 2023

Cette formation est faite pour vous si vous êtes lycéen(ne), étudiant(e) ou à la recherche d'un revenu complémentaire. Vous allez **acquérir les réflexes qui seront nécessaires et appréciés** par les restaurateurs ou traiteurs pour lesquels vous travaillerez en extras. Pendant 4 demi-journées de formation évaluées, vous vous formerez aux techniques de base pour réaliser la mise en place et le service des mets et des vins.

Vous effectuerez trois extras que nous vous proposerons ou que vous trouverez par vous-même. Vous serez encadrés par des professionnels validant votre formation. Un certificat vous permettra de postuler auprès d'agences spécialisées comme Interaction Thedra ou directement auprès des restaurateurs et traiteurs.



■ **Conditions** : il n'est pas nécessaire d'être majeur et d'avoir le permis de conduire pour entreprendre cette formation. Des frais d'inscription sont demandés. Chaque candidat doit se doter pour le jour de la formation, d'une tenue professionnelle complète (jupe ou pantalon noir, veste et chaussures noires, chemise ou chemisier blanc, cravate ou nœud papillon noir).

Nos partenaires : Abbaye de la Bussière, Famy Traiteur, Germain Traiteur, Hostellerie de Levernois, Grand Hôtel La Cloche, Le Chapeau Rouge, Le Château de Gilly, Restaurant Château Bourgogne, Relais Bernard Loiseau et La Closerie.

SUR INSCRIPTION

Formulaire disponible sur notre site :

sb-hotellerie.fr



Journée d'immersion

Durant une journée, l'élève est intégré dans une classe et participe à des activités dans les différents ateliers de travaux pratiques. Une tenue adaptée aux métiers est demandée. Gratuit, pour vous inscrire prenez rendez-vous avec le secrétariat au 03 80 58 33 43, en accord avec votre établissement d'origine (convention obligatoire).

Journées découvertes

Stage gratuit d'un jour, dans les locaux de l'École Hôtelière Saint-Bénigne, pour les jeunes intéressés par les métiers de l'Hôtellerie-Restauration et désireux de mieux définir leur choix d'orientation.

Sessions 2023 :

- Session 1 : lundi 06 février 2023
- Session 2 : mardi 11 avril 2023

SUR INSCRIPTION

Formulaire disponible
sur notre site :
sb-hotellerie.fr



Qui est concerné ?

Les collégiens (en 3ème, 4ème, 5ème).

Vous devez choisir une orientation en fin de troisième, et vous hésitez ?

L'École Hôtelière Saint-Bénigne vous invite à découvrir les différents métiers de l'Hôtellerie-Restauration.



Objectifs :

Découverte des différents secteurs d'activités sur une journée. Les élèves se rendront au Grand Hôtel La Cloche et dans d'autres hôtels dijonnais pour les visiter et rencontrer les professionnels des différents secteurs :

« accueil - hébergement » - « cuisine » - « service ».

Réalisation d'exercices concrets dans chaque secteur :

- Élaboration d'une préparation en cuisine pédagogique
- Atelier de service au restaurant pédagogique
- Préparation de cocktails

Équipes éducative et enseignante

■ Équipe éducative

Directeur École Hôtelière : Dominique Léger

Directeur de la vie scolaire : Moktar Mejri

Cadre éducatif : Elisa Dias Mezerai

Responsable de l'internat : Hamid Ridane

Service pastoral : Christine Binet

■ Équipe enseignante

Allemand : Benoît Ellen et Isabelle Herbelin

Anglais : Martine Chaubet, Marie Berthier Le Deunff et Julia Perrot

Arts plastiques :

Cuisine : Olivier Bonino, Catherine Mazet, Julien Perraud et Alain Sirugue

Economie et Gestion hôtelière : Sylvie Bugada, Florence Cornuau Loisier, Laurence Riera et Khadija Salihi

Education civique : Véronique Chausserie et Sophie Morlot Saucedo

Education physique : Laurence Combi, Lucy Jaquemin et David Miguet

Espagnol : Carla Pato Reis et Patricia Purita

Français / Histoire-Géographie : Catherine Anguenot, Véronique Chausserie, Isabelle Durand, Françoise Durantou, Virginie Legendre et Sophie Morlot Saucedo

Mathématiques : Véronique Fourel et Laurent Petit


Service : Fabien Boisseau, Claire Cavuoto, Matthieu Iannuzzo et Xavier Pitrat

Sciences appliquées : Astrid Doucet, Yves Mignotte et Patrice Rigneau

Enseignement moral et civique : Catherine Anguenot

Prévention Santé Environnement : Astrid Doucet





*Septembre est arrivé,
le soir on bat le blé*

(Dicton breton)



Menus du 19 au 23 septembre 2022

20€

Mardi 20

Déjeuner - Grèce

Salade fraîcheur horiatiki,
canapés de tzaziki

Moussaka

Tarte fine aux figues,
crème glacée au miel

Supplément fromage 2,50 €

20€

Jeudi 22

Déjeuner - Midi-Pyrénées

Tarte fine au Rocamadour et chasselas, jeunes pousses

Magret de canard aux pêches sauce miel de la vallée du Tarn,
pommes colombine

Croustade gasconne

20€

Vendredi 23

Déjeuner hellénique

Légumes à la grecque, dolmadakias

Gigot d'agneau rôti, caviar d'aubergine

Moelleux aux amandes et au miel,
croustillants aux raisins de Smyrne, figes rôties,
glace corinthienne

Supplément fromage 2,50 €



Menus du 26 au 30 septembre 2022

20€

Mardi 27

Déjeuner - Portugal

Bacalhau à Brás et sa verdure

Cataplana à la portugaise aux gambas

Pasteis de nata, flan pistache

20€

Jeudi 29

Déjeuner - Languedoc-Roussillon

Tartare de daurade et figues au safran

Entrecôte de l'Aubrac sauce Roquefort,
garniture fleuriste

Crème catalane au romarin,
abricots flambés

Supplément fromage 2,50 €

22€


Vendredi 30

Déjeuner

Saint-Jacques gratinées en coquille, salicornes sautées

Steak au poivre flambé, pommes Pont-Neuf

Millefeuille framboise



« En cuisine, s'il y avait des secrets dans le passé il n'y a plus de secrets aujourd'hui, parce que je pense que dans la notion de transmettre et de partager, les cuisiniers ont su le faire mieux que d'autres métiers »

A. DUCASSE

Supplément fromage 2,50 €



Pluie fin octobre, semée fructueuse

(Dicton auvergnat)



Menus du 03 au 07 octobre 2022

20€

Mardi 04

Déjeuner

Menu surprise en relation
avec le « Chef-d'Œuvre »

Supplément fromage 2,50 €

20€

Mercredi 05

Dîner - Auvergne

Carpaccio de saumon de l'Allier à l'ail des ours,
lentilles vertes du Puy

Poulet fermier d'Auvergne en cocotte,
aligot à la tomme fraîche, carottes glacées

Au choix : Pompe aux pommes,
île flottante à la verveine du Velay, flognarde aux myrtilles

22€

Jeudi 06

Déjeuner - Corse

Plateau de fruits de mer

Filets de rouget au beurre citron mentholé
Aubergine et courgette farcies au brocciu

Fiadone, marmelade d'agrumes

20€

Vendredi 07

Déjeuner - Fado à Mesa

Beignets de fruits de mer sauce tartare

Pavé de cabillaud portugaise, riz safrané

Pasteis de nata, poires flambées

Supplément fromage 2,50 €



Menus du 10 au 14 octobre 2022

16€

Lundi 10

Déjeuner - Estaminet lillois

Potage cultivateur

Blanquette de volaille, riz pilaf, tomate persillée

Café gourmand : Crème brûlée,
mini moelleux et florentin aux amandes

22€

Mardi 11

Déjeuner - Allemagne-Autriche

Foie gras au bacon et pain d'épices

Civet de chevreuil aux baies à la gelée de groseille,
choux braisés et spätzle

Forêt noire en verrine

20€

Mercredi 12

Dîner - Auvergne

Carpaccio de saumon de l'Allier à l'ail des ours,
lentilles vertes du Puy

Poulet fermier d'Auvergne en cocotte,
aligot à la tomme fraîche, carottes glacées

Au choix : Pompe aux pommes, île flottante à la
verveine du Velay, flognarde aux myrtilles

Supplément fromage 2,50 €

20€

Jeudi 13

Déjeuner - Provence

Salade niçoise

Loup grillé au beurre d'anchois, tian provençal

Tarte au citron mentonnaise

22€

Vendredi 14

Déjeuner - Au-près de Constance

Pressé de foie gras au lard de la forêt noire

Gigue de biche grand veneur,
éventail de potiron aux coings

Apfel strudel,
pommes flambées

Supplément fromage 2,50 €



Menus du 17 au 21 octobre 2022

16€

Lundi 17

Déjeuner - Estaminet lillois

Potage cultivateur

Blanquette de volaille, riz pilaf, tomate persillée

Café gourmand : Crème brûlée,
mini moelleux et florentin aux amandes

20€

Mardi 18

Déjeuner - USA

Velouté de potimarron,

Ribs de porc confits,
pommes rôties au paprika et cajun,
butternut sautée

Apple pie, crème aux cacahuètes

Supplément fromage 2,50 €



20€


Jeudi 20

Déjeuner - Drôme-Ardèche

Ravioles de Romans en gratinade au bleu du Vercors

Pintadeau de la Drôme,
crique ardéchoise


Nougat glacé,
coulis de fruits rouges




« La table, c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence. C'est pourquoi, il faut utiliser son imagination pour venir compléter les efforts de la cuisine »

B. LOISEAU

Supplément fromage 2,50 €



*En novembre s'il tonne,
l'année sera bonne*

(Dicton provençal) 

Menus du 14 au 18 novembre 2022

16€

Mardi 15

Déjeuner

Assiette de crudités

Cuisse de poulet rôtie à l'estragon,
pommes rissolées

Profiteroles sauce chocolat

16€

Vendredi 18

Déjeuner

Tomate moscovite

Escalope de poulet au poivre,
courgettes sautées

Choux pâtissiers

Supplément fromage 2,50 €



Menus du 21 au 25 novembre 2022

20€

Lundi 21

Déjeuner

Cassolette d'escargots aux saveurs de Flavigny, moutarde à l'ancienne Fallot, croquant à l'anis

Magret de canard au cassis, gratin bourguignon, fricassée de légumes d'automne

Pudding de pain d'épices de Dijon vapeur, poire et mélasse

16€

Mardi 22

Déjeuner

Salade coleslaw

Suprême de poulet au poivre, courgettes sautées

Profiteroles sauce chocolat

20€

Mercredi 23

Déjeuner - Voyage en Italie

Assiette d'antipastis

Dorade grillée, poêlée de légumes Méditerranéens
Beurre de fenouil

Pana cotta au limoncello, poires flambées à la grappa

16€

Vendredi 25

Déjeuner

Macédoine de légumes sauce mayonnaise

Cuisse de poulet rôtie au romarin, pommes rissolées

Choux chantilly

Supplément fromage 2,50 €



Menus du 28 novembre au 02 décembre 2022

20€

Lundi 28

Déjeuner

Cassolette d'escargots aux saveurs de Flavigny,
moutarde à l'ancienne Fallot, croquant à l'anis

Magret de canard au cassis, gratin bourguignon,
fricassée de légumes d'automne

Pudding de pain d'épices de Dijon vapeur,
poire et mélasse

16€

Mardi 29

Déjeuner

Assiette de charcuteries

Truite meunière,
riz gourmand

Tarte alsacienne aux mirabelles

20€

Mercredi 30

Déjeuner - Voyage en Italie

Assiette d'antipastis

Dorade grillée, poêlée de légumes Méditerranéens
Beurre de fenouil

Pana cotta au limoncello, poires flambées à la grappa

Supplément fromage 2,50 €

20€

Mercredi 30

Dîner - Inspiration Glen Viel

Filets de rouget de Méditerranée à l'huile d'olive,
fine tartine croustillante, crémeux d'aïoli

Comme un risotto mais de céleri,
marinière de coques sauce pesto

Crêpe soufflée, abricots au miel de lavande flambés

16€


Vendredi 02

Déjeuner

Assiette de charcuteries

Truite meunière,
riz pilaf

Tarte alsacienne aux pommes



« Dans les souvenirs d'enfance de chaque bon cuisinier se trouve une grande cuisine, une cuisinière en marche, un gâteau qui cuit et une maman »

B. COSTIKYAN

Supplément fromage 2,50 €



Décembre ensoleillé, été mouillé

(Dicton normand)



Menus du 05 au 09 décembre 2022

16€

Mardi 06

Déjeuner

Tarte à l'Epoisses

Truite grenobloise,
riz pilaf

Pêche Melba

20€

Mercredi 07

Dîner - Inspiration Glen Viel

Filets de rouget de Méditerranée à l'huile d'olive,
fine tartine croustillante, crémeux d'aioli

Comme un risotto mais de céleri,
marinière de coques sauce pesto

Crêpe soufflée, abricots au miel de lavande flambés

16€

Vendredi 09

Déjeuner

Quiche lorraine

Truite aux amandes,
riz gourmand

Poire Belle-Hélène

Supplément fromage 2,50 €



Fleur de janvier ne va pas au panier

(Dicton ardéchois)

MENUS DU 02 AU 06 JANVIER 2023

20€

MARDI 03

Déjeuner - Italie

Minestrone

Médaille de veau basse température au jus de truffes,
risotto au Gorgonzola

Tiramisu

20€

JEUDI 05

Déjeuner - Hauts de France

Moules marinière

Mignon de veau au jus de brune,
endives braisées, pommes château

Galette des rois spéculoos

20€

VENDREDI 06


Déjeuner - De bonne Campanie

Spaghetti napolitaine

Filet de Saint-Pierre à la crème de Gorgonzola,
poupeton d'aubergines

Tiramisu citron, granité limoncello, citron confit

Supplément fromage 2,50 €



« *Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux. Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi les gens civilisés et réchauffe le cœur* »

S. CHAMBERLAIN

MENUS DU 09 AU 13 JANVIER 2023

22€

LUNDI 09

Déjeuner

Foie gras fumé au foin mi-cuit en terrine,
oignons confits à la grenadine

Filet de canard Wellington,
pomme Arlie aux châtaignes, dariole de girolles

Pavlova aux fruits exotiques flambés, trifle de clémentine,
mousse au chocolat praliné craquant et olives noires

20€

MARDI 10

Déjeuner - Espagne

Assortiment de tapas variés

Paella valenciana

Crème catalane

Supplément fromage 2,50 €



20€

JEUDI 12

Déjeuner - Ile de France

Potage Saint-Germain aux croûtons

Carré d'agneau Clamart, pommes fondantes

Saint-Honoré

20€

VENDREDI 13

Déjeuner - Espagne

Gaspacho andalou, chips de chorizo,
tartine d'avocat

Carré de cochon de lait rôti, mijoté de légumes

Churros, compotée d'agrumes,
coupe de fruits frais

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 16 AU 20 JANVIER 2023

22€

LUNDI 16

Déjeuner

Foie gras fumé au foin mi-cuit en terrine,
oignons confits à la grenadine

Filet de canard Wellington,
pomme Arlie aux châtaignes et dariole de girolles

Pavlova aux fruits exotiques flambés, trifle de clémentine,
mousse au chocolat praliné craquant et olives noires

20€

MARDI 17

Déjeuner - Benelux

Moules poulette

Canon de selle d'agneau à la bière flamande,
garniture Béatrix

Verrine crème spéculoos

Supplément fromage 2,50 €



20€

JEUDI 19

Déjeuner - Alsace

Flammekueche

Poularde au Riesling,
Spätzle, chou rouge braisé

Comme une forêt noire, cerises flambées

20€

VENDREDI 20

Déjeuner - Escapade flamande

Moules marinière

Carbonnade flamande, gratin de chicon

Café liégeois, gaufres gourmandes



« La véritable cuisine sera toujours celle du terroir. En France, le beurre, la crème et le vin constitueront toujours les bases »

P. BOCUSE

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 23 AU 27 JANVIER 2023

20€

MARDI 24

Déjeuner - Asie

Assortiment de nems et rouleaux de printemps

Brochette de poisson marinée sauce soja,
nouilles aux crevettes sautées

Beignet d'ananas, litchis flambés

20€

MERCREDI 25

Déjeuner - Sur les routes de Bretagne

Soupe de poisson et ses garnitures

Carré de porc rôti, jus au cidre,
légumes du marché

Aumônière aux pommes, caramel beurre salé

Supplément fromage 2,50 €



20€

JEUDI 26

Déjeuner - Bourgogne

Duo œuf meurette au Chablis en brioche,
nonette d'escargots de Bourgogne

Mousseline de volaille bressane à la graine de moutarde,
Parmentier auxonnais

Crème cuite à l'anis de Flavigny, coulis d'agrumes

20€

VENDREDI 27

Déjeuner - Asie

Tartare de langoustines au thé matcha sauce soja

Filet de canard laqué sur coffre, riz cantonnais

Litchis flambés au saké, glace à la rose,
tempura de fruits exotiques

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 30 JANVIER AU 03 FÉVRIER 2023

20€

MARDI 31

Déjeuner - Scandinavie

Assortiment de poissons fumés,
crème d'aquavit sur blinis

Brochette de saumon et cabillaud rôtie aux herbes,
mousseline des fjords aux airelles, pommes de terre sabot glacées

Omelette norvégienne

20€

MERCREDI 1ER

Déjeuner - Sur les routes de Bretagne

Soupe de poisson et ses garnitures

Carré de porc rôti, jus au cidre,
légumes du marché

Aumônière aux pommes, caramel beurre salé

Supplément fromage 2,50 €



20€

JEUDI 02

Déjeuner - Franche-Comté

Morteau briochée, confit d'oignons au vin d'Arbois,
cancoillotte chaude

Filet de sandre sauce au vin jaune,
gratin de pommes de terre au Morbier

Tarte aux noix et chocolat à la crème de Pontarlier

20€

VENDREDI 03

Déjeuner

Assiette de poissons fumés émulsion à l'aquavit

Darne de saumon à la danoise,
pomme de terre suédoise

Omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier



Février plein de givre, année de fruits

(Dicton lorrain)



MÉNUS DU 20 AU 24 FÉVRIER 2023

20€

LUNDI 20

Déjeuner

Œuf cocotte, patate douce et champignons

Sabodet braisé au Beaujolais,
fenouil snacké, paillason des Gones

Ile flottante aux pralines

20€

MARDI 21

Déjeuner - Amérique du Sud

Fajitas de volaille mexicaine

Côte de bœuf grillée argentine,
croquette de maïs et poivrons grillés

Tarte au chocolat du Venezuela, crème café

Supplément fromage 2,50 €



20€

JEUDI 23

Déjeuner - Alpes-Savoie

Feuilleté au Saint-Marcellin sur lit de verdure

Caille rôtie au Manicle,
gratin de crozets au Reblochon

Crêpes flambées au Génépi

20€

VENDREDI 24

Déjeuner - Amérique du sud

Céviche de perche

Chili con carne

Chocolat du Guatemala, ananas flambé



« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens »

J. ROBUCHON

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 27 FÉVRIER AU 03 MARS 2023

20€

LUNDI 27

Déjeuner

Œuf cocotte, patate douce et champignons

Sabodet braisé au Beaujolais,
fenouil snacké, paillason des Gones

Ile flottante aux pralines

20€

MARDI 28

Déjeuner - Afrique du Nord

Assortiment de pastillas marocains

Tajine au citron

Pâtisseries orientales, thé à la menthe

20€

VENDREDI 03

Déjeuner - Maghreb

Pastillas marocaines à la façon d'Ilham

Carré d'agneau aux épices, couscous de légumes

Pâtisseries orientales, thé granité à la menthe

Supplément fromage 2,50 €



*Quant mars est ensoleillé,
mai est pluvieux*

(Dicton gascon)

MENUS DU 06 AU 10 MARS 2023

22€

MARDI 07

Déjeuner - Océanie-Australie

Carpaccio de betterave rouge et noix de Saint Jacques
émulsion aux fruits de la passion

Médaille de lotte au lait de coco, ananas grillé

Pavlova

20€

VENDREDI 10

Déjeuner - Océanie

Terrine de légumes au Chenin

Pavé d'espadon grillé,
légumes en cocotte

Granny Smith dans son panier

Supplément fromage 2,50 €



MÉNUS DU 13 AU 17 MARS 2023

20€

MARDI 14

Déjeuner - Irlande-Royaume-Uni

Soupe froide de petits pois à l'infusion menthe,
poitrine fumée

Irish stew

Tarte au sucre, crème de bière

22€

VENDREDI 17

Déjeuner - Saint-Patrick's Day

La Saint-Jacques en deux façons

Prisme de selle d'agneau en croûte au foin des Highlands,
garniture printanière

Pyramide au chocolat crème anglaise au thé

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 20 AU 24 MARS 2023

22€

Lundi 20

Déjeuner - Fanny REY, de la Côte-d'Or aux Baux de Provence

Saint-Jacques «pince à linge»

Cabillaud, asperges vertes et palourdes,
tomate farcie provençale

Moelleux au chocolat,
crème anglaise à la fleur d'oranger, oranges flambées

20€

Mardi 21

Déjeuner - Canada

Saumon Georgette

Jambon à l'os au sirop d'érable,
méli-mélo frit de légumes bio

Brownie chocolat pomme, crème au Whiskey

20€

Mercredi 22

Déjeuner - Voyage en Espagne

Assortiment de tapas

Pavé de taureau flambé, sauce
au poivre, légumes ibériques

Crème brûlée au agrumes

18€

Vendredi 24

Déjeuner

Menu préparé par les
élèves selon projet de
classe

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 27 AU 31 MARS 2023

20€

Mardi 28

Déjeuner - Antilles-Barbade

Accras de morue, garniture antillaise

Colombo de volaille, riz créole

Entremets passion, ananas flambé

20€

Mercredi 29

Déjeuner - Voyage en Espagne

Assortiment de tapas

Pavé de taureau flambé, sauce au poivre,
légumes ibériques

Crème brûlée au agrumes

Supplément fromage 2,50 €



20€

Jeudi 30

Déjeuner - Auvergne-Lyonnais

Quenelles de brochet sauce Nantua

Volaille de Bresse aux morilles, riz pilaf

Bugnes lyonnaises, chocolat chaud

20€

Vendredi 31

Déjeuner - USA

Goujonnettes de saumon panées sauce tartare

Jambon de porcelet à l'os au sirop d'érable,
méli-mélo frit de légumes bio


Brownie chocolat pomme,
crème au Rye Whiskey



« La cuisine est le cœur d'un restaurant, le client son âme »

R. LECOMTE

Supplément fromage 2,50 €



Le raisin d'avril n'entre pas dans le baril

(Dicton bourguignon)

MENUS DU 03 AU 07 AVRIL 2023

22€

Lundi 03

Déjeuner - Fanny REY, de la Côte-d'Or aux Baux de Provence

Saint-Jacques «pince à linge»

Cabillaud, asperges vertes et palourdes,
tomate farcie provençale

Moelleux au chocolat,
crème anglaise à la fleur d'oranger, oranges flambées

20€

Mardi 04

Déjeuner - Inde

Tartare de poisson, concombre au curry

Poulet tandoori, garniture végétale

Salade de fruits exotiques

Supplément fromage 2,50 €



20€

Jeudi 06

Déjeuner - Val de Loire

Asperges sauce mousseline safranée

Carré de porc rôti,
poire angevine, garniture maraîchère

Tarte Tatin

20€

Vendredi 07

Déjeuner - Afrique du Sud

Chakalaka, biltong croustillant

Pavé de thon grillé à l'escabèche

Koeksisters, crème d'Amarula



« *La cuisine est l'art de comprendre le subtil mariage des aliments afin d'engendrer une odeur inoubliable* »

G. CHOLET

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 24 AU 28 AVRIL 2023

20€

Mardi 25

Déjeuner - France saisonnalité

Asperges sauce mousseline
Entrecôte grillée vigneronne,
pommes dauphine et légumes glacés
Citron électrique mentonnais

22€

Jeudi 27

Déjeuner - Bretagne-Normandie

Noix de Saint-Jacques snackées,
crèmeux de petits pois
Sole grillée beurre de betterave,
rattes du Touquet rôties à la fleur de sel
Tarte aux pommes


20€

Vendredi 28

Déjeuner

Buffet de crudités
Truite de mer boucanée, beurre de fenouil,
petits légumes printaniers
Assiette gourmande

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 1er AU 05 MAI 2023

20€

Mardi 02

Déjeuner - France Régions

Eventail de melon au jambon cru,
baies rouges

Sole meunière,
pommes à l'anglaise

Crêpes flambées

20€

Jeudi 04

Déjeuner - Nouvelle Aquitaine

Œufs à la piperade

Contrefilet rôti à la bordelaise,
pommes sarladaises aux cèpes

Café gourmand

20€

Vendredi 05

Déjeuner

Accras de morue, garniture antillaise

Colombo de volaille, riz créole

Pirogue de coco givrée, banane flambée

Supplément fromage 2,50 €



Rosée de mai fait la prairie verte

(Dicton alsacien)

MENUS DU 08 AU 12 MAI 2023

20€

Mardi 09

Déjeuner - France

Eventail de melon au jambon cru, baies rouges

Sole meunière,
pommes à l'anglaise

Crêpes flambées

20€

Jeudi 11

Déjeuner - Poitou-Charentes

Melon au Pineau des Charentes

Mouclade de l'Île de Ré, garniture Henri IV

Dame blanche du Poitou, crème au Cognac

18€

Vendredi 12

Déjeuner

Menu examen

Supplément fromage 2,50 €



MENUS DU 15 AU 19 MAI 2023

20€

Mardi 16

Déjeuner - Bourgogne

Jambon persillé, crème de moutarde,
pain d'épices

Magret de canard au cassis,
pommes croquettes, navets glacés

Feuilleté aux framboises



« *La bonne cuisine est la base du véritable bonheur* »

A. ESCOFFIER

Supplément fromage 2,50 €

MENUS DU 22 AU 26 MAI 2023

20€

Mercredi 24

Déjeuner - Sur les routes d'Alsace

Flammekueche

Poularde pochée au riesling

Gratin de spaetzle

Forêt noire, cerises flambées au kirsch

20€

Jeudi 25

Déjeuner - Pays Basque

Tarte fine aux anchois, asperges
et tomates, crémeux de foie
gras aux truffes

Canon d'agneau au Jurançon,
carottes glacées

Tulipe aux pruneaux flambés

18€

Vendredi 26

Déjeuner

Menu Examen

MENUS DU 29 MAI AU 02 JUIN 2023

20€

Mercredi 31

Déjeuner - Sur les routes d'Alsace

Flammekueche

Poularde pochée au riesling

Gratin de spaetzle

Forêt noire, cerises flambées au kirsch

18€

Jeudi 1er

Déjeuner

Menu Examen

Supplément fromage 2,50 €

Témoignage d'un ancien élève

THOMAS CLAVIER



Thomas Clavier n'a pas obtenu son bac technologique mais il représente un très bel exemple de réussite dans l'Hôtellerie Restauration. En effet, il débute au sein de l'École Hôtelière Saint-Bénigne où il obtient son Brevet d'étude professionnelle Hôtelier option restaurant ainsi qu'un Certificat d'aptitude professionnelle Hôtelier, option restaurant.

Thomas construit son expérience professionnelle au sein de grands établissements étoilés. Il effectue son premier stage chez Lasserre (2*), après 8 mois, il évolue de commis à demi chef de rang pendant un an. Il poursuit son apprentissage en Angleterre, au Mallory court hôtel, (1*) pendant deux ans.

A son retour en France, il obtient un poste de chef de rang chez Guy Savoy (3*) pendant un an. Il travaillera ensuite à l'Arpège (3*) avec Alain Passard, où il apprend la saisonnalité et la permaculture. Il est ainsi chef de rang pendant environ deux ans.

Ensuite, c'est avec le chef Jean Pierre Vigato, « un homme vraiment humain », à l'Apicius (2*) où il est également chef de rang pendant 7 ans.

De retour à l'Arpège (3*) en tant qu'assistant maître d'hôtel pendant un an, il devient ensuite Maître d'hôtel pendant deux ans.

Il rejoint l'établissement Garance en tant que responsable de salle pendant 4 ans, où tous les produits viennent de leur ferme.

Aujourd'hui, Thomas est Directeur de salle et assistant manager à la cuisine expérientielle, au cœur de la cité Gastronomique de Dijon.

« De mon parcours, j'ai appris un peu de techniques, mais surtout je retiens l'humain. C'est le cœur du projet avec les produits.

Clients, collaborateurs, je me souviens de tous et des moments de partage, même si bien-sûr, parfois comme dans chaque histoire, il y a eu des moments difficiles. Mais la plupart des gens que j'ai rencontré m'ont apporté ou appris quelque chose, soit techniquement, mais surtout humainement, et dans ses personnes je n'oublie pas l'équipe enseignante de St-Bé. »

Les actualités de l'École Hôtelière

Pour finir, voici une sélection des événements qui ont eu lieu durant l'année 2021-2022. Vous pouvez retrouver tout au long de l'année en texte et en images, nos actualités sur notre site web sb-hotellerie.fr et sur notre page Facebook [Le St Bé](#).

LE GARGOUILLOU DE MICHEL BRAS - Septembre 2021

Les élèves de première ont travaillé sur l'un des plats emblématiques de Michel Bras, le Gargouillou.

Le Gargouillou de jeunes légumes est apparu à Michel Bras, lors d'un de ses nombreux voyages intérieurs, en balade à l'extérieur, lors d'un mois de juin de 1980.

Véritable feu d'artifice qui se renouvelle sans cesse au gré des saisons, le Gargouillou est un plat composé de multiples ingrédients : Fougère, amarante, bourrache blanche, ail rocambole, trèfle, moelle de chou-fleur, pois, cerfeuil tubéreux, capucine, raiponce, pâtisson, ciboule, chicorée, mouron des oiseaux, radis rose, salsifis, tomate, cébette, cistre... et autres légumes, jeunes pousses, feuilles, fleurs, moelles, graines ou racines, se mêlent, et créent ainsi un subtil mélange de saveurs et de couleurs, seulement lié par un lait de poule et d'un jus d'un jambon doucement cuit en bouillon.



Pour notre restaurant pédagogique, les élèves l'ont revisité avec des produits locaux :



Aneth, persil plat, ciboulette, coriandre, estragon, ciste, oseille, cerfeuil, basilic, fleurs... poivron, tomate, chou, brocolis, moelle de choux, olive, carottes jaunes et oranges, betterave, céleri, huile d'herbes, purée d'olive, purée de poivron, mâche, roquette, épinard, jeunes pousses de salade, fane de betterave, radis rose, champignon et pomme de terre.

2ÈME ÉDITION DE LA SALLE FAIT SON SHOW ! - Novembre 2021

Mardi 9 novembre, 3 équipes de 3 élèves se sont affrontées autour de 3 épreuves liées aux métiers de la salle.

Le challenge inter-établissements « La salle fait son show », destiné à valoriser les métiers de la salle, est organisé conjointement par l'École des Métiers, l'École Hôtelière Saint-Bénigne et l'École Hôtelière du lycée Le Castel.





Trois équipes mixtes de jeunes en classe de Terminale en formation dans le domaine de l'Hôtellerie Restauration, ont été évaluées au cours de trois épreuves : dressage d'une table, réalisation d'un cocktail, découpe de fruit et flambage.

Toutes nos félicitations aux participants qui se sont tous démarqués par leur professionnalisme.

Nous remercions chaleureusement les établissements co-organisateurs ainsi que les élèves et les professeurs, nous remercions grandement tous les partenaires ayant contribué à la réussite de cet événement et enfin merci à Dijon Congrexpo de nous permettre de valoriser ces beaux métiers.

RENCONTRES FÉMININES 2022 - Novembre 2021



Organisées par l'Amicale des Cuisiniers, en collaboration avec SEB et FCD21, les jeunes cuisinières avaient pour mission de réaliser une recette de canard colvert. Les élèves provenaient des lycées hôteliers : Saint-Bénigne Dijon, Le Castel Dijon, Ecole des Métiers de Dijon Métropole, Lycée Hyacinthe Friant de Poligny, Lycée polyvalent de Semur-en-Auxois.

Un grand bravo à nos deux élèves de première Bac technologique en Hôtellerie Restauration, Janice Brabant et Emmanuelle Comte pour leur participation. Motivées et concentrées tout au long des 2h de travail, elles ont réalisé deux belles assiettes ! Nous remercions également Julien Perraud, enseignant, de les avoir entraînées, accompagnées et soutenues dans ce beau challenge.

ANTOINE MUÑOZ, DIRECTEUR DU GRAND HÔTEL LA CLOCHE DIJON AVEC LES MHR2- Novembre 2021

Nous avons eu le plaisir d'accueillir Monsieur Muñoz, Directeur du Grand Hôtel La Cloche, à SB Formation. Il a pu échanger avec les étudiants sur l'Hôtellerie-Restauration, le rôle d'un directeur et le management d'équipes.

Nos étudiants ont pu poser un ensemble de questions sur son métier et le fonctionnement d'un établissement : organisation, recrutement, clientèle, fonctionnement global, etc.



Merci beaucoup à Antoine Muñoz pour le temps consacré aux jeunes, qui sont les professionnels de demain !

CONCOURS DE COCKTAILS POUR LES TSTHR - Novembre 2021

Par équipe de deux ou trois élèves, les jeunes en terminale technologique Hôtellerie-Restauration ont présenté en anglais leur cocktail dans le cadre d'un concours.

En présence de Danka Jovanovic de l'entreprise Pernod Ricard et du barman du Grand Hôtel La Cloche, les élèves ont dû créer une fiche technique, élaborer la recette, préparer leur cocktail devant le jury et expliquer, tout en anglais, la composition de celui-ci, la texture, la couleur, les saveurs, pour quelles occasions le servir et avec quoi l'accompagner.

Les élèves étaient notés sur la pertinence des ingrédients choisis, les différentes techniques de conception de la boisson, l'argumentaire, le travail en équipe et leur niveau d'anglais.



Un grand bravo à tous les élèves qui ont très bien préparé cet exercice. Toutes nos félicitations à Paul et Louisa, premiers du concours et qui auront la chance d'être reçus au Grand Hôtel La Cloche. En deuxième place se trouvent Alexane qui remporte un tablier Saint-Bénigne et 6 verres. En troisième place, Pierre-Louis, Hugo et Louis pour leur « The opale cocktail » accompagné d'une surprenante verrine petits pois smoothie fraise et menthe.

Leurs camarades n'ont pas démerité et ont tous gagné un verre Chivas. Bravo !

VISITE ET DÉGUSTATION CHEZ GAUGRY - Décembre 2021

Visite et dégustation de 5 fromages chez Gaugry pour les 1MHR.

Un questionnaire à compléter durant la visite de la fabrique et une dégustation commentée de 5 fromages au programme de la matinée pour les élèves de 1MHR de retour de stage. Cette visite n'avait pas eu lieu l'an dernier pour cause de Covid. Elle a été appréciée par tous les participants.





DÉCOUVERTE DU CASSISSIUM - Décembre 2021

Les élèves de 1MHR étaient au CASSISSIUM à Nuits-Saint-Georges pour visiter la muséographie du cassis. Ils ont ainsi découvert les étapes de la fabrication des liqueurs, des crèmes et des sirops « Vedrenne ».

CHARLES-ANTOINE MUSITELLI, 24 ANS ET DÉJÀ UNE SOLIDE EXPERTISE - Décembre 2021



Coup de projecteur sur Charles-Antoine Musitelli, ancien étudiant en BTS Management en Hôtellerie-Restauration à SB Formation qui aujourd'hui, dirige l'une des plus prestigieuses boutiques vinicoles de la capitale bourguignonne.

Élève d'Éric Goettelmann (Meilleur Ouvrier de France, chef sommelier chez Bocuse puis Bernard-Loiseau), Charles-Antoine déguste du vin depuis l'âge de 17 ans. Passionné et amoureux de sa région et de ses richesses, l'ancien étudiant ne manque pas d'idée pour animer et faire découvrir le «20 by La Cloche», établissement qu'il connaît très bien depuis son alternance.

Un grand bravo pour son parcours et sa passion !



LES DOUCEURS DE NOËL ET LEUR SOCLE EN SUCRE COULÉ DES 1MHR - Décembre 2021

À la suite de leur retour de stage, les 1MHR ont concocté, assistés par leur professeur Alain Sirugue et Olivier Bonino, un buffet de mignardises : Les douceurs de Noël et leur socle en sucre coulé.

Parmi ces douceurs de Noël, nous retrouvons :

- Rocher cœur de Nutella et noix de cajou selon Charlotte
- Trilogie de guimauve citron, fleur d'oranger et pistache de Mathis
- Duo de truffes coco, chocolat par Antoine
- Mendiant aux fruits secs et confit d'agrumes d'Alexis
- Orangettes, citronnettes et pamplemoussette selon Matéo
- Choux craquelin à la légère de ganache lactée par Juliette



Un vrai régal !



VISITE ET DÉGUSTATION À MULOT & PETITJEAN POUR LES 2MHR - Décembre 2021

La classe de 2MHR a visité l'entreprise Mulot & Petitjean célèbre pour son pain d'épices.

Les élèves ont pu découvrir l'histoire de l'entreprise, son fonctionnement et les produits lors d'une dégustation finale. Une sortie riche d'apports culturels et professionnels.

Un grand merci à Mulot & Petitjean pour cet accueil chaleureux !

FORMATION DE 3 PERSONNES AVEC AUTISME EN CUISINE ET PÂTISSERIE POUR LE RESTAURANT « LES DÉLICES BLEUS » - Janvier 2022

Pendant 2 semaines, l'École Hôtelière Saint-Bénigne s'est engagée à former 3 personnes avec autisme en cuisine et pâtisserie pour l'ouverture du restaurant « Les Délices Bleus » à Dijon.

Agés entre 18 et 21 ans, Adrien, Baptiste et Théodore ont tout d'abord découvert la pâtisserie avec Julien Perraud. Au programme muffins, tarte feuilletée ananas/clémentine et tartelette aux fruits. Tous les 3 ont été assidus tout au long de la matinée et ont appris à travailler en équipe.

Puis, c'est avec Thierry Snoeckx et Matthieu Iannuzzo qu'ils ont appris les bases du service et enfin, ils ont approfondi leurs compétences en cuisine avec Alain Sirugue.

Merci à chaque professeur d'accorder de leur temps et de partager leur passion avec ces trois jeunes futurs professionnels.



LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS - Mars 2022

Comme un air de Pâques un peu en avance dans le labo de pâtisserie ! Atelier chocolat pour nos apprenants en mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant".

Gourmand mais difficile, les élèves ont su relever les difficultés du travail du chocolat : le moulage, la découpe à plat, faire des pailles ou encore le transfert d'images, Enzo, Florian et Nathan ont su dompter le chocolat et réaliser trois belles pièces.



VISITE DE BEAUNE AVEC LA CLASSE DE 2STHR - Mars 2022

Une journée à Beaune pour et racontée par les élèves de seconde technologique Hôtellerie-Restauration. Conception et encadrement par Laurie G., une étudiante de deuxième année du BTS Tourisme au lycée Saint-Bénigne



« Ma journée était très constructive, Beaune est une ville agréable à visiter. Le domaine Besancenot est intéressant, il m'a permis de découvrir des techniques de professionnels dont je n'avais jamais entendu parler, ainsi que la moutarderie. La jeune fille élève en BTS tourisme était agréable et très à l'écoute. » Elena

« Arrivée à Beaune et début de visite au domaine Besancenot. Visite des caves, des cuves, de l'espace consacré à la mise en bouteille, et dégustation de quatre très bons crus. Puis visite de ville et déjeuner au Malmédy. En début d'après-midi, nous avons découvert la moutarderie Fallot. Son histoire, fabrication et visite de l'usine au programme ! En fin de journée, nous avons découvert Le Cèdre, un très bel établissement 5 étoiles, avec de somptueuses chambres et un très beau restaurant ! Enfin, cette journée riche en émotions s'est terminée à 17h avec le retour en train pour Dijon ». Sarah



« C'était une superbe visite de la ville de Beaune. Sortie instructive et ludique grâce aux professionnels rencontrés lors de notre parcours. Merci au domaine Besancenot et à la moutarderie Fallot et un grand merci aux deux étudiants en BTS tourisme pour l'organisation de cette journée. » Lubin

EN IMMERSION POUR DÉCOUVRIR L'ÉCOLE HÔTELIÈRE - Mars 2022

5 jeunes en classe de troisième sont venus découvrir les formations proposées à l'École Hôtelière.

Ils ont participé à la journée professionnelle de la classe de 2 STHR ponctuée d'une visite à l'Hôtel de La Cloche.

Au programme également : des ateliers pratiques de cuisine et de service avec les secondes et terminales BAC Professionnel avant de terminer par un déjeuner au restaurant d'application. C'est ainsi que certaines vocations naissent.



Votre enfant est intéressé ? Cette journée en immersion gratuite est proposée tout au long de l'année, n'hésitez pas à nous contacter : 03 80 58 33 43 par mail à l'adresse hotellerie@groupe-sb.org

GASTRONOMIE ET VIN : OÙ SONT LES FEMMES ? - Mars 2022

Dans le cadre du mois de l'Égalité et avec pour thème « Gastronomie et Vin : Où sont les femmes ? » Dominique Léger, directeur de l'École Hôtelière Saint-Bénigne a participé le 19 mars à une table-ronde autour de la place des femmes dans la gastronomie et le vin.

C'était l'occasion de poser les enjeux mais aussi et surtout d'envisager, à l'aube de l'ouverture de notre Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, des animations, sensibilisations et conférences destinées aux jeunes femmes et au grand public pour visibiliser les femmes dans ces secteurs (viticultrices, restauratrices, cheffes, etc.) et leur donner envie de s'engager dans cette voie professionnelle.



Cette manifestation s'est déroulée de la façon suivante :

- 10h10 : Introduction « Le fonds gourmand de la Ville de Dijon : place aux femmes aujourd'hui ! » par Caroline Poulain
- 10h20 : Table-ronde d'experts, animée par Ludmila et Marie-Thérèse, Clémentine Hugol-Gential, enseignante-chercheuse UB, Déborah Dupont-Daguet, Fondatrice de la Librairie Gourmande, Anne de Kinkelin, autrice , Mehrnoush Ghaznavi, Dirigeante du Comptoir Perse, Patrick Lebas, directeur cuisine expérimentelle CIGV, Dominique Buccellatto, directrice pôle culturel CIGV et Dominique Léger, directeur École Hôtelière Saint-Bénigne.

CONFÉRENCE SUR LES VINS DU MÉDOC POUR LES ÉTUDIANTS - Mars 2022

Les étudiants en 2ème année de BTS Management en Hôtellerie Restauration ont pu assister à une conférence sur les vins du Médoc avec Monsieur Eric Tamarelle.

Au programme : chiffres clés, localisation, cépages, climat, terroir, sols, appellations puis dégustation de 4 vins, nos étudiants sont maintenant incollables !

Super moment de partage avec les étudiants et Monsieur Tamarelle, un grand merci pour le partage de ses connaissances.



FORUM DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION À BEAUNE - Mars 2022

Les apprenants de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant étaient accompagnés d'un de leur professeur pour faire découvrir leur passion de la pâtisserie lors du forum des métiers de l'Hôtellerie-Restauration à Beaune.

Les clubs hôteliers de Beaune en partenariat avec l'agence Pôle emploi de Beaune, ont organisé cet événement afin d'attirer des candidats dans un secteur où les offres d'emploi sont très nombreuses et variées.

La journée était rythmée de démonstrations culinaires directement réalisées sur place, animées par des professionnels, des formateurs et des élèves en apprentissage, « tous passionnés par leur profession ».

Nos apprenants en Mention Complémentaire ont eu la chance de rencontrer Jordan Billan, un ancien élève de Saint-Bénigne et qui a récemment décroché son 1^{er} macaron Michelin pour le Cèdre à Beaune. Le voici auprès de nos élèves.



