



LPO CHARLES DE GAULLE

Labellisé

Etablissement en démarche de développement durable
Lycée des métiers de la restauration et du tourisme



le **cnam**
Hauts-de-France



Présentation du Lycée Polyvalent



Implanté à proximité de l'Oise, le lycée polyvalent accueille 1100 élèves, étudiants et stagiaires de la formation continue dans un cadre agréable en périphérie de Compiègne. Ils peuvent bénéficier d'un internat, d'un service de restauration scolaire et des transports scolaires et réguliers.

La SEGT reçoit 725 élèves répartis sur le BAC Général (575), STMG (100) et STHR (50). La SEP permet à 225 élèves de se former dans le secteur de la restauration du CAP au BTS. Les sections de techniciens supérieurs proposent des formations à plus de 150 étudiants dans le tourisme, le management commercial opérationnel et l'hôtellerie restauration. Une poursuite d'étude en licence gestion et organisation, en licence chef de projet touristique et en Master 1 management est offerte avec le CNAM.

L'établissement, lycée des métiers de la restauration et du tourisme, contribue à la complémentarité du réseau des EPLE publics de Compiègne. Il participe à l'action de formation en alternance et continue du GRETA dont il est pôle d'excellence sur le secteur hôtelier. Il propose un enseignement de qualité dans toutes ses filières avec notamment un travail en îlots bonifiés en langues et une valorisation des filières technologiques. Il participe avec succès à divers concours, met à l'honneur les élèves méritants, propose des sorties et voyages, des projets Erasmus + pro et sup, mais aussi des activités diverses et variées telles que la journée des arts, la run du cœur ou le bal de fin d'année. Les élèves contribuent largement à la vie de l'établissement à travers une MDL et un CVL actifs. L'établissement est labellisé E3D niveau 2 et mène des actions ambitieuses sur ce thème tels que le projet d'éco mobilité entre les 3 lycées publics de Compiègne. Depuis la rentrée, le LPO pilote une antenne du Campus régional tourisme et innovation.

Par ailleurs il poursuit le développement de sa communication en étant présent sur les réseaux sociaux pour informer de son dynamisme.

Le proviseur, Hervé LOUVET

Les journées portes ouvertes virtuelles

Post BAC : Vendredi 25 et samedi 26 février 2022

Futurs 2ndes et CAP : Samedi 30 avril 2022

Consultez le site du lycée pour le détail

Lycée polyvalent Charles de Gaulle
BP 50047 - 60321 COMPIEGNE CEDEX
Tel : 03 44 20 20 88 - Fax : 03 44 20 13 43
e-mail Lycée : Ce.0601863Z@ac-amiens.fr
Site : degaulle.lyc.ac-amiens.fr
Facebook, Instagram et LinkedIn :
lyceepolyvalentCDG
Twitter: @LyceeCharles



La seconde Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Enseignements :

- des enseignements généraux qui incluent des cours de mathématiques, de français, d'histoire-géographie, de langues vivantes. **Ce socle permet une éventuelle réorientation à la fin de la 2nde ;**
- des enseignements technologiques qui portent sur l'économie, la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies de services.

La STHR, un enseignement différent :

- des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant d'application), de témoignages de professionnels du secteur, d'applications numériques (vidéos, jeux sérieux, ...);
- s'y ajoutent un enseignement scientifique, alimentation-environnement, un enseignement optionnel de LV3 et un accompagnement personnalité;
- un stage en entreprise de deux semaines en 2nde;
- la découverte du monde de l'entreprise.

Organisation :

Les élèves ont un emploi du temps adapté comprenant les enseignements généraux (communs aux autres filières) et les enseignements technologiques spécifiques à la filière choisie. Le LCDG dispose des équipements nécessaires et indispensables à cette formation : des ateliers de production, un restaurant flambant neuf, un atelier traiteur. Le restaurant d'application « A la croisée des saveurs » accueille des clients réguliers et fidèles. (**menus et horaires consultables sur le site du lycée**). Le magasin tenu par les traiteurs permet un contact quotidien avec la clientèle. Les équipes ont, au fil des années, tissé des liens étroits avec les professionnels du secteur qui accueillent volontiers nos élèves en stage.

Poursuite d'études :

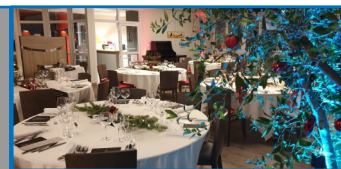
Après la classe de seconde spécifique STHR, l'élève peut :

- Poursuivre son parcours dans une classe de première générale en choisissant des spécialités d'enseignement;
- Poursuivre en première technologique pour finaliser un bac STHR.

Après l'obtention du baccalauréat STHR, l'élève peut poursuivre ses études en mention complémentaire (formation 1 an de spécialisation), en BTS Management en Hôtellerie restauration, en DUT (dans le domaine du commerce, du tourisme ou de la vente).



Les contacts



Secteur restauration technologique : M. ENGELS DDFPT 03 44 20 77 25



LPO CHARLES DE GAULLE

Labellisé

Etablissement en démarche de développement durable
Lycée des métiers de la restauration et du tourisme



le cnam
Hauts-de-France



Présentation du Lycée Polyvalent



Implanté à proximité de l'Oise, le lycée polyvalent accueille 1100 élèves, étudiants et stagiaires de la formation continue dans un cadre agréable en périphérie de Compiègne. Ils peuvent bénéficier d'un internat, d'un service de restauration scolaire et des transports scolaires et réguliers.

La SEGT reçoit 725 élèves répartis sur le BAC Général (575), STMG (100) et STHR (50). La SEP permet à 225 élèves de se former dans le secteur de la restauration du CAP au BTS. Les sections de techniciens supérieurs proposent des formations à plus de 150 étudiants dans le tourisme, le management commercial opérationnel et l'hôtellerie restauration. Une poursuite d'étude en licence gestion et organisation, en licence chef de projet touristique et en Master 1 management est offerte avec le CNAM.

L'établissement, lycée des métiers de la restauration et du tourisme, contribue à la complémentarité du réseau des EPLE publics de Compiègne. Il participe à l'action de formation en alternance et continue du GRETA dont il est pôle d'excellence sur le secteur hôtelier. Il propose un enseignement de qualité dans toutes ses filières avec notamment un travail en îlots bonifiés en langues et une valorisation des filières technologiques. Il participe avec succès à divers concours, met à l'honneur les élèves méritants, propose des sorties et voyages, des projets Erasmus + pro et sup, mais aussi des activités diverses et variées telles que la journée des arts, la run du cœur ou le bal de fin d'année. Les élèves contribuent largement à la vie de l'établissement à travers une MDL et un CVL actifs. L'établissement est labellisé E3D niveau 2 et mène des actions ambitieuses sur ce thème tels que le projet d'éco mobilité entre les 3 lycées publics de Compiègne. Depuis la rentrée, le LPO pilote une antenne du Campus régional tourisme et innovation.

Par ailleurs il poursuit le développement de sa communication en étant présent sur les réseaux sociaux pour informer de son dynamisme.

Le proviseur, Hervé LOUVET

Les journées portes ouvertes virtuelles

Post BAC : Vendredi 25 et samedi 26 février 2022

Futurs 2ndes et CAP : Samedi 30 avril 2022

Consultez le site du lycée pour le détail

Lycée polyvalent Charles de Gaulle
BP 50047 - 60321 COMPIEGNE CEDEX
Tel : 03 44 20 20 88 - Fax : 03 44 20 13 43
e-mail Lycée : Ce.0601863Z@ac-amiens.fr
Site : degaulle.lyc.ac-amiens.fr
Facebook, Instagram et LinkedIn :
lyceepolyvalentCDG
Twitter: @LyceeCharles



La seconde Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Enseignements :

- des enseignements généraux qui incluent des cours de mathématiques, de français, d'histoire-géographie, de langues vivantes. **Ce socle permet une éventuelle réorientation à la fin de la 2nde ;**
- des enseignements technologiques qui portent sur l'économie, la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies de services.

La STHR, un enseignement différent :

- des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant d'application), de témoignages de professionnels du secteur, d'applications numériques (vidéos, jeux sérieux, ...);
- s'y ajoutent un enseignement scientifique, alimentation-environnement, un enseignement optionnel de LV3 et un accompagnement personnalité;
- un stage en entreprise de deux semaines en 2nde;
- la découverte du monde de l'entreprise.

Organisation :

Les élèves ont un emploi du temps adapté comprenant les enseignements généraux (communs aux autres filières) et les enseignements technologiques spécifiques à la filière choisie. Le LCDG dispose des équipements nécessaires et indispensables à cette formation : des ateliers de production, un restaurant flambant neuf, un atelier traiteur. Le restaurant d'application « A la croisée des saveurs » accueille des clients réguliers et fidèles. (**menus et horaires consultables sur le site du lycée**). Le magasin tenu par les traiteurs permet un contact quotidien avec la clientèle. Les équipes ont, au fil des années, tissé des liens étroits avec les professionnels du secteur qui accueillent volontiers nos élèves en stage.

Poursuite d'études :

Après la classe de seconde spécifique STHR, l'élève peut :

- Poursuivre son parcours dans une classe de première générale en choisissant des spécialités d'enseignement;
- Poursuivre en première technologique pour finaliser un bac STHR.

Après l'obtention du baccalauréat STHR, l'élève peut poursuivre ses études en mention complémentaire (formation 1 an de spécialisation), en BTS Management en Hôtellerie restauration, en DUT (dans le domaine du commerce, du tourisme ou de la vente).



Les contacts



Secteur restauration technologique : M. ENGELS DDFPT 03 44 20 77 25