



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 GRE-TA 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

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



Le Bac Pro Cuisine

LES ENSEIGNEMENTS

Technologique

- Organisation et production culinaire, Gestion des approvisionnements
- Communication et commercialisation en restauration, Animation et gestion d'équipe
- Démarche qualité en restauration

Général

- Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Anglais
- Éducation esthétique
- Education physique et sportive

LA CULTURE PROFESSIONNELLE

22 semaines de formation en entreprise réparties sur les 3 ans de formation

LES PARTENAIRES

Restauration Traditionnelle, Collective, Commerciale (fast food, vente à emporter, livraison à domicile), Entreprises connexes à l'hôtellerie et la restauration

POURSUITES D'ETUDES

Mention complémentaire Employé traiteur
BTS Management en hôtellerie restauration options A et B
Licence gestion des organisations

LES MÉTIERS

Premier commis, Chef de partie ou second de cuisine dans la restauration traditionnelle, commerciale et collective



Choisir le BAC PRO Cuisine

Pour qui ? Pour un élève de 3ème ordinaire ou de 3ème prépa pro

Quelle préparation de mon orientation ? Je profite du Stage de découverte 3ème, du panorama des formations du Bassin, des journées portes ouvertes du lycée professionnel et des mini stages au lycée professionnel



Les contacts



Secteur restauration professionnel et 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 GRE-TA 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

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



Le Bac Pro Cuisine

LES ENSEIGNEMENTS

Technologique

- Organisation et production culinaire, Gestion des approvisionnements
- Communication et commercialisation en restauration, Animation et gestion d'équipe
- Démarche qualité en restauration

Général

- Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Anglais
- Éducation esthétique
- Education physique et sportive

LA CULTURE PROFESSIONNELLE

22 semaines de formation en entreprise réparties sur les 3 ans de formation

LES PARTENAIRES

Restauration Traditionnelle, Collective, Commerciale (fast food, vente à emporter, livraison à domicile), Entreprises connexes à l'hôtellerie et la restauration

POURSUITES D'ETUDES

Mention complémentaire Employé traiteur
BTS Management en hôtellerie restauration options A et B
Licence gestion des organisations

LES MÉTIERS

Premier commis, Chef de partie ou second de cuisine dans la restauration traditionnelle, commerciale et collective



Choisir le BAC PRO Cuisine

Pour qui ? Pour un élève de 3ème ordinaire ou de 3ème prépa pro

Quelle préparation de mon orientation ? Je profite du Stage de découverte 3ème, du panorama des formations du Bassin, des journées portes ouvertes du lycée professionnel et des mini stages au lycée professionnel



Les contacts



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