MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

Liberté
Égalité
Fraternité

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

Poste : Hôtellerie Option services et commercialisation, compétences particulières : Patrimoine & Gestion du poste fromages en restauration gastronomique

Référence : P 8520

Lieu d'exercice : Lycée des Métiers de l'hôtellerie restauration et de l'alimentation

Lycée Gustave Eiffel REIMS

Projet d'établissement et présentation de la structure :

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'AUTOMOBILE, DE LA RESTAURATION ET DE L'ALIMENTATION.

Établissement à taille humaine qui accueille 600 élèves, dont 130 internes. Il offre une grande diversité de formations professionnelles dans un espace vaste et verdoyant qui s'étend sur 7 hectares.
Un climat positif règne au sein de l'établissement où chaque individualité peut trouver facilement sa place, sous réserve de tenir compte des règles de vie en collectivité.
L'équipe de direction et l'ensemble des personnels, équipes enseignantes et d'éducation en premier lieu, se mobilisent pour accueillir chaque élève entrant et faciliter son intégration positive. Une attention bienveillante est apportée à chacun d'entre eux, tout au long de son parcours de formation au sein de l'établissement, selon un rythme et niveau d'exigence adaptés à chacun.
L'objectif est de permettre à chaque jeune de se construire positivement et prendre confiance en son potentiel, pour le mener vers la réussite au diplôme et l'obtention d'une qualification professionnelle.
Aider nos élèves à devenir des citoyens de demain responsables, ouverts aux autres et à la culture, aptes à s'insérer de façon positive dans la vie professionnelle et sociale, tel est notre but.

Missions :

L'enseignant aura à former des jeunes titulaires d'un diplôme de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation, de la vente et du tourisme de compléter leurs compétences professionnelles, tout en développant leur esprit culturel, créatif et en approfondissant la connaissance des produits et du patrimoine régional.
Sur le territoire champ-ardennais, cette formation permet, soit de s'insérer dans des établissements haut de gamme, bars à fromage, et/ou de s'orienter vers des magasins qui mettent en valeur les produits d'origine laitière et fromagère. De part la situation locale en champagne, terroir reconnu mondialement pour la production de ses vins, cette formation assure une compétence complémentaire sur les accords avec vins et vins de champagne.
Les apprenants auront également des atouts supplémentaires pour valoriser leurs compétences dans les arts culinaires et arts de la table.
Les jeunes deviendront experts dans la connaissance et la valorisation des produits locaux et pourront devenir de véritables ambassadeurs de la région et de son terroir, savoirs indispensables pour l'œnotourisme, fer de lance du patrimoine champenois.

Remarque : Cette demande de poste avec exigences particulières est nécessaire pour la continuité de la FCIL (crémier, fromager, territoire, arts culinaires, vins, vins de champagne et bières). En cas de fermeture de cette formation, ce poste retrouve sa définition initiale P8520.

Compétences et/ou aptitudes attendues

- Gérer le poste crémier-fromager en restauration, crémerie et Magasin.
- Notions de patrimoine champardennais
- Maitrise technique de la découpe des fromages
- Maitrise oeno-viti et l'œnotourisme
- Expérience significative en « restauration étoilé ». Tenue d'un poste de sommelier/fromager et maître d'hôtel
- Capacité d'adaptation
- Flexibilité et sens du service
- Créativité

CONTACT :

Pour toute question sur votre candidature :

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques :

Michel Darcq DDFPT ou Adrien Depaix Adjoint DDFPT par téléphone au 03.26.65.00 ou

par mail : Michel.Darcq@ac-reims.fr ou Adrien.Depaix@ac-reims.fr