

## Lycée Jean Monnet : une référence en Limousin

En investissant dans des outils modernes, l'établissement phare de la région se donne les moyens de ses ambitions.



La proviseure **Nadège Vergnaud l'affirme** : 2011-2012 sera une année de transition, avec la mise en place du nouveau bac pro (cuisine et service restauration) et d'une cuisine d'application flambant neuve. Fort de ses quelque 500 élèves et étudiants, et de plus de 200 apprentis dans la partie CFA, Jean Monnet propose également une formation pour adultes dans plusieurs filières. L'équipe enseignante, tous cursus confondus, est composée de 85 personnes.

"Cette réforme [du bac pro] va surtout obliger les jeunes issus de classe de 3e à se prononcer plus rapidement dans leurs choix de formation, explique la proviseur. Pour nos enseignants, il s'agira simplement d'une adaptation à des programmes. Ils s'y sont préparés depuis de longs mois. En fait, ce qui nous interroge, c'est la manière dont les élèves orienteront leurs choix."

Pourvu d'un restaurant fort réputé chez les gourmets locaux et d'un hôtel d'application, le Lycée Jean Monnet travaille sur des formations les plus proches possibles de la réalité. Les investissements en la matière ont été importants, assurés par un Conseil Régional qui fait de cet établissement un véritable exemple. Trois pianos suspendus ont été installés en 2010/2011 dans les cuisines, pour un montant de 231 000 €. À cette dépense s'ajoute l'hôtel dont le prix est évalué à près de 3 M€ (2009) tandis que déjà se prépare l'implantation d'autres matériels.

### Partenariats vers l'étranger

"J'ignore si tout ceci influe sur notre recrutement, ajoute **Nadège Vergnaud**, mais cela conforte les interventions de nos enseignants qui travaillent sur des outils sécurisés, modernes, adaptés aux normes et aux besoins de notre temps. Les postes de travail sont ainsi mieux gérés, l'approche pédagogique s'en ressent, et les relations avec les professionnels également."

Côté résultats, le Lycée affiche des pourcentages élevés de réussite, ainsi que des certitudes de placement à la sortie des diplômes. Le BTS notamment génère de nombreux CDI vers des employeurs très demandeurs en la matière. Une situation qui doit beaucoup à la stratégie pédagogique du proviseur et de son équipe, qui ont lancé plusieurs partenariats vers l'étranger - notamment l'Angleterre, l'Espagne, l'Allemagne - permettant à leurs étudiants d'accéder à des stages hors frontières.

"Nous profitons également des excellentes relations engagées par la région avec certaines autres en Europe, comme la Moyenne Franconie [Bavière, NDLR]. Mais nous avons aussi d'autres projets d'avenir, puisque nous nous devons de penser à une évolution permanente de notre lycée." En vue, la mise en place d'une licence professionnelle, une 4e cuisine, de nouveaux équipements, le développement d'Espaces numériques de travail (ENT) en 2012...

Jean-Pierre Gourvest

**L'Hôtellerie**  
Restauration