

2024-2025

Les Sorbetes

RESTAURANT D'APPLICATION



LE
ROC

LYCÉE NOTRE DAME DU ROC

LA ROCHE-SUR-YON

ÉDITO



**Le Directeur
Serge DANIEL**

Madame, Monsieur,
Nous espérons que votre venue au Restaurant d'Application vous permettra de passer un agréable moment, tout en contribuant à la formation des lycéens et des apprentis. Ceux-ci seront les plus professionnels possibles, mais n'oubliez pas qu'ils sont en formation et qu'ils progressent tout au long de l'année. Si vous souhaitez découvrir l'ensemble des locaux professionnels (cuisine, pâtisserie, locaux techniques...) **une opération « Portes Ouvertes » sera organisée :**

- **pour le campus, enseignement supérieur, les 17 et 18 janvier 2025,**
- **pour le lycée le samedi 1^{er} février 2025.**

Vous y serez les bienvenus. Nous vous remercions et vous souhaitons un bon appétit.

*Le Directeur
Serge DANIEL*



**Alain-Pierre
HERMOUET**

**Directeur Délégué
aux Formations
Professionnelles et
Technologiques**

**Ouverture
en période scolaire**

**Réservation au
02 51 47 74 74**

**Rappel des horaires
d'ouverture afin de nous
aider à faire en sorte
que les emplois du
temps des élèves soient
respectés :**

- Le midi de 12h à 14h
- Le soir de 19h à 21h30

**Merci pour
votre compréhension**

Chers clients,

L'équipe pédagogique et les élèves des sections Hôtellerie – Restauration – Boulangerie – Pâtisserie vous proposent dans ce livret les menus de l'année scolaire 2024-2025.

La diversité et richesse des menus proposés illustrent bien les différentes formations enseignées au pôle hôtelier. Sachez qu'ils répondent à des impératifs de formations tant au niveau de la cuisine que du service, merci pour votre bienveillance à l'égard de nos élèves.

Les professeurs ont à cœur de faire découvrir à leurs élèves et par conséquent à leurs clients, les produits marqueurs régionaux en essayant de respecter les saisons dans la mesure du possible. Nous allons donc travailler le plus souvent possible avec des fournisseurs locaux et sensibiliser nos futurs restaurateurs à cette notion de circuits courts.

Cette année nous allons également vous proposer plusieurs produits durant l'année scolaire en fonction des saisons de notre jardin aromatique.

En une phrase : dégustons des produits frais de notre région !

Vous trouverez également dans ce guide, les producteurs locaux qui ont bien voulu participer à la formation de nos élèves et qui pourront vous faire découvrir leurs produits au cours de certains repas.

Plusieurs témoignages de nos anciens élèves illustrent de beaux parcours professionnels vécus à la suite des formations.

Toute l'équipe vous remercie de votre participation à la formation de nos élèves par votre présence au restaurant d'application. Nous vous souhaitons de passer des moments agréables autour des arts de la table et de la gastronomie.



LES FORMATIONS HÔTELIÈRES

2^{ème} année de BTS Management en Hôtellerie Restauration
En initial et en alternance

1^{ère} année de BTS Management en Hôtellerie Restauration
En initial et en alternance

**Mise à Niveau (MAN) pour les étudiants
non spécialisés en Hôtellerie Restauration**

T^{le} BAC PRO
Boulangerie
Pâtisserie

T^{le} BAC PRO
Cuisine

T^{le} BAC PRO
Commercialisation
et service en
restauration

T^{le} BAC Sciences
et Technologies de
l'Hôtellerie Restauration

2^{de} CAP
Pâtisserie

1^{ère} BAC PRO
Boulangerie
Pâtisserie

2 CAP
Cuisine

1^{ère} BAC PRO
Cuisine

1^{ère} BAC PRO
Commercialisation
et service en
restauration

1^{ère} BAC Sciences
et Technologies de
l'Hôtellerie Restauration

1^{ère} CAP
Pâtisserie

2^{de} BAC PRO
Boulangerie
Pâtisserie

1 CAP
Cuisine

2^{de} BAC PRO
Métiers de
l'Hôtellerie Restauration

2^{de} BAC Sciences
et Technologies de
l'Hôtellerie Restauration

Métiers de l'Alimentation

Métiers de l'Hôtellerie Restauration

NOS PARTENAIRES

Des partenaires professionnels en France et à l'Étranger avec le programme ERASMUS.

Le Lycée Notre Dame du Roc est affilié à :

- L'Association Nationale des Ecoles Privées de l'Hôtellerie et du Tourisme (ANEPHOT)



SOIRÉES BTS À VENIR

Dans le cadre de leur formation les étudiants de BTS imaginent et mettent en œuvre des soirées.

Ces exercices de création font partie du programme des futurs managers de demain en restauration.

Exemple de soirée BTS pour vous mettre en appétit.

Nous communiquerons au cours de l'année lorsque les réservations seront ouvertes pour des dates complémentaires.



BTS Management en Hôtellerie Restauration**VENDREDI 27 SEPTEMBRE**

Déjeuner • 15,00 €

Tatin d'échalotes au magret séché,
Pickles de poireauxFilet de Dorade, beurre blanc aux
herbes, duo de tagliatelles et légumes

Cerises flambées

Première BAC professionnel**MARDI 1^{ER} OCTOBRE**

Déjeuner • 15,00 €

Avocats, crevettes et agrumes

Filet mignon, jus brun,
pommes sautées

Tarte citron meringuée

Première BAC professionnel**VENDREDI 04 OCTOBRE**

Déjeuner • 13,50 €

Avocats, crevettes et agrumes

Filet mignon, jus brun,
pommes sautées

Pommes flambées au Calvados

Première BAC professionnel

MARDI 08 OCTOBRE

Déjeuner • 15,00 €

Quiche chèvre lardons

—
Filet de lieu jaune, vinaigrette tiède,
jardinière de légumes

—
Tarte aux pommes

Première technologique
hôtellerie restauration

JEDI 10 OCTOBRE

Déjeuner • 15,00 €

Buffet d'entrées

—
Plat chaud au choix

—
Vitrine de desserts

Première BAC professionnel

VENDREDI 11 OCTOBRE

Déjeuner • 15,00 €

Crème de chou-fleur en cappuccino

—
Canard en deux cuissons

—
Raisins flambés

Première BAC professionnel**MARDI 15 OCTOBRE**

Déjeuner • 15,00 €

Quiche chèvre lardons

Filet de lieu jaune, vinaigrette tiède,
jardinière de légumes

Tarte aux pommes

Première technologique
hôtellerie restauration**JEUDI 17 OCTOBRE**

Déjeuner • 15,00 €

Buffet d'entrées

Plat chaud au choix

Vitrine de desserts

Première BAC professionnel**MARDI 05 NOVEMBRE**

Déjeuner • 15,00 €

Crevettes sauce cocktail

Volaille à la crème de champignons,
gratin Dauphinois

Tartelette chocolat et fruits secs

Terminale BAC professionnel**JEUDI 07 NOVEMBRE**

Dîner • 22,50 €

Un gravlax de saumon,
une mayonnaise, betterave
et des pommes de terre fuméesCouscous aux keftas de sardines,
câpres et bouillon aux épices

Millefeuille vanille caramel

Première technologique
hôtellerie restauration

JEUDI 14 NOVEMBRE

Déjeuner • 15,00 €

BRASSERIE ETHNIQUE

Salade asiatique

Hamburger vendéen / Frites

Coupe America

Terminale BAC professionnel

JEUDI 14 NOVEMBRE

Dîner • 22,50 €

Thon, mangue et voile de pétale

Caille, cuisses confites, filets snackés,
la carotte

Le Bahia

Ou Bananes flambées, gingembre,
sorbet hibiscus rouge

Première BAC professionnel

VENDREDI 15 NOVEMBRE

Déjeuner • 15,00 €

Buffet d'entrées

Poulet grillé et son jus
Pommes paille et champignons

Variété de chou



Seconde BAC professionnel**LUNDI 18 NOVEMBRE**

Déjeuner • 13,50 €

Macédoine de légumes

Filet de poisson meunière,
poêlée de petits légumes

Crème brûlée au Kamok

Première technologique
hôtellerie restauration**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Déjeuner • 15,00 €

BRASSERIE ETHNIQUE

Salade asiatique

Hamburger Vendéen
Frites

Coupe America

Terminale BAC professionnel**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Dîner • 22,50 €

Potimarron et butternut en 2 services

Paleron confit en lasagnes
croustillantes, jus corsé
et salade pastorale aux herbesTartelette Caramel et fruits secs de
Christopher Adam
Ou Poires flambées, liqueur de sureau,
glace à la rosePremière BAC professionnel**VENDREDI 22 NOVEMBRE**

Déjeuner • 15,00 €

Buffet de charcuteries

Volaille à la crème de champignons,
mogettesBrioche perdue et
glace au caramel beurre salé

Seconde BAC professionnel

LUNDI 25 NOVEMBRE

Déjeuner • 13,50 €

Potage butternut

Navarin d'agneau,
carottes glacées, tagliatelles

Coupe America

Terminale technologique
hôtellerie restauration

LUNDI 25 NOVEMBRE

Dîner • 22,50 € (hors boissons)

« Soirée Irlandaise »

The leek

Fish pie
Ou

Irish stew

Irish coffee gourmand

Terminale technologique
hôtellerie restauration

MARDI 26 NOVEMBRE

Dîner • 22,50 € (hors boissons)

« Soirée Irlandaise »

The leek

Fish pie
Ou
Irish stew

Irish coffee gourmand

Terminale BAC professionnel

JEUDI 28 NOVEMBRE

Dîner • 22,50 €

Tatiki de bœuf, gelée de Verjus
crème de céleri

Filet de sole, américaine et polenta

Tarte pamplemousse,
gelée végétale combawa
Ou Mangues flambées,
sorbet cactus citron vert

Seconde BAC professionnel**LUNDI 02 DECEMBRE**

Déjeuner • 13,50 €

Potage parmentier

Navarin d'agneau,
carottes glacées, tagliatelles

Coupe America

Seconde BAC professionnel**MERCREDI 04 DECEMBRE**

Déjeuner • 13,50 €

Macédoine de légumes

Filet de poisson meunière,
poêlée de petits légumes

Crème brûlée au Kamok

Terminale BAC professionnel**JEUDI 05 DECEMBRE**

Dîner • 22,50 €

Tartare de magret de canard,
pommes et topinamboursPavé de colin, crème de potiron
aux haricots et condiment
potimarron – moutardeTartelette Exotique « Coco Ananas »
de Philippe Conticini
Ou Mandarines flambées,
sorbet carotte gingembre

BTS Management
en Hôtellerie Restauration

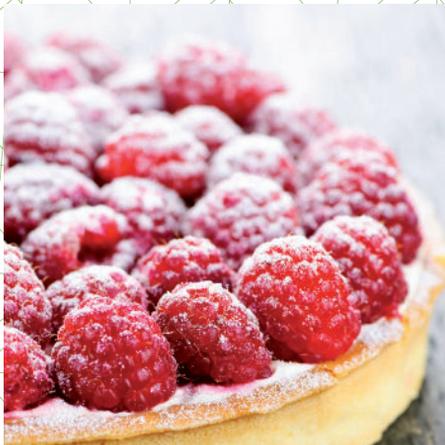
MARDI 10 DECEMBRE

Soirée Bar à vin, bar à bières

Carte de vins et de bières variées

Planches apéritives

Buffet de desserts



Première technologique
hôtellerie restauration

MERCREDI 11 DECEMBRE

Dîner • 32,50 €

« Soirée Saint-Nicolas »

Apéritif et 2 verres de vin compris

Amorce

Carpaccio de Saint-Jacques
Citron caviar

Suprême de chapon farci
Légumes d'hiver

Un classique de Noël

Epilogue

Terminale BAC professionnel

JEUDI 12 DECEMBRE

Dîner • 22,50 €

St jacques, mandarine,
fève de tonka et wasabi

Veau, olives cassées et menthe
mille-feuille de pommes de terre

Tarte framboise
Ou Pommes flambées, caramel,
glace crème fraîche d'Isigny

Première technologique
hôtellerie restauration

MERCREDI 18 DECEMBRE

Dîner • 32,50 €

« Soirée Saint-Nicolas »

Apéritif et 2 verres de vin compris

Amorce

Carpaccio de Saint-Jacques
Citron caviar

Suprême de chapon farci
Légumes d'hiver

Un classique de Noël

Epilogue





Florentin Vasseur
(ancien élève des Sorbets)
et sa femme **Alexia Chaumont**

Florentin Vasseur (ancien élève des Sorbets) et sa femme Alexia Chaumont ont ouvert leur restaurant « ACCALMIE » à la Tranche-sur-Mer.

Florentin, 30 ans, et Alexia, 27 ans, possèdent déjà une solide expérience derrière les fourneaux, avec plusieurs années passées en cuisine au restaurant Cayola des Sables-d'Olonne.

C'est là qu'est née chez nous l'envie de voler de nos propres ailes. Nous y avons pris conscience de l'importance de travailler des produits frais de qualité, en fonction des saisons et en privilégiant les circuits courts », insiste Alexia. C'est pourquoi l'Accalmie proposera une carte limitée à deux entrées, deux plats et deux desserts, afin de garantir

un approvisionnement local et de saison. Cela vaudra évidemment aussi pour les viandes et les poissons », ajoute Florentin.

Chez ACCALMIE, venez déguster les créations des chefs élaborées à partir de produits locaux. En effet, ACCALMIE a décidé de travailler avec un réseau de petits producteurs (éleveur, maraîcher, pêcheur etc...) pour vous faire découvrir des mets de qualité.

Dans leur restaurant tout est mis en œuvre pour créer un lien direct entre le cuisinier et le client. En effet, chez eux, c'est un des chefs qui vous servira et vous immergera directement dans son univers.

Venez découvrir ACCALMIE

JEUDI 19 DECEMBRE

Dîner • 45,00 €
(hors boissons)

4 MAINS FLORENTIN VASSEUR

MENU DE NOËL

Buffet de fromages
et une flûte de champagne
en dessert compris



ACCALMIE

LA TRANCHE-SUR-MER

Seconde BAC professionnel

LUNDI 06 JANVIER

Déjeuner • 13,50 €

Potage cultivateur

—
Pièce du Boucher sauce bordelaise
Pommes pont-neuf

—
Choux à la crème

Seconde BAC professionnel

MERCREDI 08 JANVIER

Déjeuner • 13,50 €

Potage butternut

—
Navarin d'agneau,
carottes glacées, tagliatelles

—
Profiteroles



Terminale BAC professionnel

JEUDI 09 JANVIER

Dîner • 22,50 €

Siphon de pommes de terre et anguille fumées, cancoillotte et œufs de saumon

—
Le filet de veau, des carottes aux épices
et un jus court

—
Comme un Baba, caramel de vieux rhum,
fruits de la passion et vanille
Ou Ananas flambé, agave,
téquila, sorbet yuzu

**Première technologique
hôtellerie restauration**

JEUDI 16 JANVIER

Déjeuner • 18,00 €

BRUNCH DES 1STHR

Service débutant à 11h15

*(Buffet proposant des produits
du petit-déjeuner et du déjeuner ;
les boissons sont incluses)*



Terminale BAC professionnel

JEUDI 16 JANVIER

Dîner • 22,50 €

Saumon fumé,
sorbet concombre estragon où
Sushi de cochon laqué au sésame

Le poisson de nos côtes en épais filet
à la viennoise, condiment grenobloise
et mille-feuille de pommes de terre

Croustillant de chocolat et avocat

Première BAC professionnel

VENDREDI 17 JANVIER

Menu • 22,00 €

(apéritifs, vins, café compris)

MENU EXAMEN



Valentin MORICE

Après un bac pro au Roc, parcours, passage et détermination d'un chef étoilé

Comme un chef !

- S'il y en a un qui doit rester, ce sera moi !

L'adolescent qui parle à cette instant dit d'avoir quatorze ans et de quitter la République Dominicaine, où il vivait jusqu'à alors avec ses parents, pour rejoindre seul l'école hôtelière de La Rochesur-Yon. Ses professeurs viennent de s'adresser aux impétrants de l'année :

- Vous êtes trente-cinq, s'il en reste deux, ce sera déjà beaucoup...

- Vous êtes sérieux, là ?

Voici déjà, Valentin Morice... Près de quinze ans et une Étoile plus tard, il confie : *« Je retourne parfois voir les profs. Ils n'avaient pas tout à fait tort... Mais moi, je voulais absolument réussir ! Ce n'est pas une histoire de métier, c'est une affaire de passion... »*

Le regard est franc, le verbe direct, le geste précis. Il est tôt en cette matinée de printemps et Morice est à l'œuvre. D'abord le laquage d'un jus de veau et de citron sur les anguilles pour une cuisson à la japonaise. Puis, presque dans le même mouvement,

la préparation de carrés de cochon au cœur desquels il place comme une mèche de maquereaux. À ses côtés, un jeune commis s'attelle à la préparation des légumes du jardin, des tomates anciennes pour le déjeuner. Le Restaurant possède en effet son propre potager, et Morice ne cuisine que des produits issus d'un circuit ultra-court.

Le rythme s'accélère soudain. La course, les instructions à sa brigade, l'adrénaline... L'énergie intense qu'il place en toute chose... *« Je suis un perfectionniste dans l'âme... »*, dit-il en évoquant son parcours. Après l'école, il intègre le Plaza Athénée et devient premier commis à 18 ans. Malgré l'assurance de pouvoir continuer, il préfère partir : *« Paris, ce n'était pas pour moi. J'y étouffais... »* Alors, il va s'installer chez sa grand-mère et rejoint au poste de commis le Domaine de la Bretesche, en Loire-Atlantique. Il y restera quatre ans, deviendra Chef de Partie en Pâtisserie, et verra l'établissement regagner son Étoile perdue. Puis, c'est le Domaine de Boisniard, où il achève de faire ses gammes, où Louisiane Mousset -alors directrice générale-, lui propose de prendre la relève d'un chef sur le départ. Une nuit de réflexion, puis il accepte, pose aussi ses conditions : stabiliser la brigade, puis partir à la conquête de l'Étoile. Il y parviendra en quatre ans.

Il se souvient de ses débuts de Chef de Cuisine au Boisniard, quand il allait au contact des producteurs dans les fermes alentours, discuter avec eux. Comme il lui est arrivé aussi d'aller ramasser des fraises pour ses clients. Il dit *« mes producteurs »* et *« mes produits »*... Car quand il laisse tomber l'armure que Valentin Morice se révèle vraiment. Quand il raconte ce qui l'a saisi après une nuit, une journée passée dans l'attente de l'appel du Guide Michelin... Lorsqu'il apprend qu'une première Étoile lui est attribuée, à 26 ans... Dans cette alliance de force vive et de fragilité. De puissance et d'émotion. De complexité et d'évidence. Tout ce qui fait en somme la beauté si singulière de sa cuisine. Et que l'on retrouve dans son Plat-Signature : la langoustine en trois services.

L'on songe alors à la sentence de Heraclite, elle lui va si bien : *« Le destin d'un homme, c'est sa détermination »*. Son talent, aussi...

Stéphane Guilbourgé



Thibault JAUFFRIT
Gérant du Marché aux vins

Diversité et opportunités de parcours !

Je suis né à St Nazaire en 1990 et je suis très vite arrivé en Vendée où mes parents s'installaient en tant que Boulanger dans la commune de l'Hébergement.

En 2005, J'ai démarré mes études au sein de cette très belle école, l'école de la vie qui se prénomme « Les sorbets, Hôtellerie/Restauration ». La première année pour les Sorbets après leur déménagement de Noirmoutier pour arriver à La Roche sur Yon.

Ensuite, je souhaitais entrer dans le monde du travail, je suis parti en alternance dans un hôtel/restaurant à Montaigu.

Une passion devenue virale :

Mon papa, amateur de vin (surtout de Bordeaux), m'a transmis sa passion. Je me souviens avec gourmandise des nombreuses heures passées dans sa très belle cave souterraine... contemplation

de tous ces beaux flacons... et bien sûr initiation et transmission paternelle : la meilleure école !

De ce fait, je décide de m'orienter vers la sommellerie.

En septembre 2009, je démarre une nouvelle aventure au sein du Marché aux Vins pour préparer une mention complémentaire sommellerie en alternance à la CCI d'Angers.

En décembre 2010, Thierry Loiret (gérant) me propose de quitter la cave de La Roche-sur-Yon pour la création d'un deuxième point de vente au Château-d'Olonne. Je fais équipe avec mon confrère Alex, qui m'a partagé sa passion et son professionnalisme.

En 2013, J'ai créé et développé les cours de whisky au sein de l'école du vin. J'apprécie beaucoup ces rencontres, ces échanges : c'est une réelle chance ! On discute, on voyage et on ouvre de petites pépites... que l'on partage avec les "élèves", c'est enrichissant.

En janvier 2019, Thierry Loiret me propose de nous associer, une nouvelle aventure pour moi.

Janvier 2020, je deviens co-gérant au côté de Thierry, un vrai apprentissage mais j'ai la chance d'avoir un très bon Maître. Nous créons sur cette même année, un nouveau dépôt et une nouvelle société spécialisée dans la logistique et la livraison pour répondre à une forte demande du CHR, nous l'avons baptisé VBS Distribution.

Novembre 2022, Thierry décide de partir pour de nouveaux projets et je reprends seul la gérance du Marché aux Vins et de VBS.

J'ai la chance de collaborer avec 14 personnes d'horizons et de natures différentes, une clientèle formidable et avertie, c'est ce qui m'amène tous les jours. Nous sommes simplement des vendeurs d'émotions et de bonheurs.



Emilie PIPET
Ancienne élève en Bac professionnel Services
puis BTS MHR
au Lycée Notre Dame du Roc « Les Sorbets »

Diversité et goût de l'aventure !

Après une journée d'immersion aux Sorbets puis un stage ce fut le déclic. Je me suis donc orientée vers un Baccalauréat Professionnel Service en Hôtellerie Restauration au Lycée Notre-Dame du Roc.

Parmi mes stages obligatoires, je suis allée à Carcassonne. Une expérience formidable car je suis une passionnée d'histoire. J'ai effectué un stage difficile, exigeant et stressant dans un Restaurant Gastronomique deux étoiles Michelin. Toutefois je n'ai rien lâché et je suis enfin partie à l'étranger, pour un stage « Erasmus » au Pays de Galles pendant un mois. Même si la langue était au début une barrière, je me suis vite habituée et ce fut la meilleure expérience !

J'ai réalisé un BTS Management en Hôtellerie Restauration option A Service mais en alternance. Une expérience très enrichissante puisque j'ai pu découvrir le lancement d'une entreprise, avoir des

Responsabilités. Alternar les études et l'entreprise était à la fois instructif, intéressant et me correspondait.

Je garde en mémoire de magnifiques souvenirs, expériences et rencontres avec une ambiance incroyable au Lycée Notre-Dame du Roc. Je me rappelle les voyages et journées pédagogiques. Je suis partie avec ma classe à Bordeaux visiter la cité du vin. Nous avons mangé dans le restaurant de Philippe Etchebest le 4ème Mur, puis nous avons découvert la distillerie de cognac Hennessy ! Nous avons aussi organisé des repas à thème aux profits d'associations pendant mes années de formation...

A la fin de mon BTS je suis partie à l'aventure seule dans le sud. Après les périodes difficiles du COVID, j'ai travaillé à L'Hôtel SPA Plage Palace à Palavas les Flots. Dans un endroit idyllique, face à la mer, je me suis vraiment épanouie à effectuer diverses missions et servir une clientèle prestigieuse dont de nombreuses célébrités. Une fois la saison terminée, j'ai découvert le restaurant renommé le Petit Jardin à Montpellier, dans une ville où la fête est très souvent présente. Dans cette entreprise j'ai appris que la solidarité, la tolérance et la polyvalence sont des clés pour développer une équipe solide et le bon fonctionnement d'une entreprise. Avec pédagogie et des défis lancés avec mes collègues, je transmets ces valeurs dans une bonne ambiance à des apprentis car l'avenir c'est vous les jeunes !

Depuis un an, le Chef Clément Gueudré a racheté l'établissement et vient d'ouvrir un deuxième restaurant en juin dernier, également à Montpellier : l'Atelier du Petit Jardin. Il m'a proposé le poste d'assistante Manager dans ce nouvel établissement.

Avec le recul je ne regrette aucune expérience vécue. Elles m'ont forgée et me permettent d'en être là aujourd'hui. L'Hôtellerie Restauration est un métier de passion, très enrichissant. Cela vous permet de rencontrer des personnes inoubliables, de voyager dans le monde, de vivre des moments et des expériences incroyables que vous transmettez à votre tour à la prochaine génération.



Alexandre FERCHEAUD
Après un bac STHR

L'univers des Palaces !

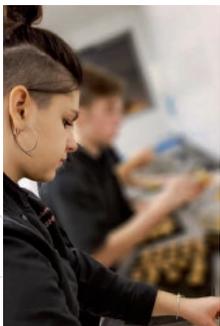
Attiré par les métiers de l'hôtellerie restauration dès le collège, j'intègre à la suite de mon Brevet le Lycée Hôtelier les Sorbets. J'ai choisi la formation Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration afin d'avoir une vision globale de cette industrie. Les différents stages en cuisine et en salle m'ont permis de me familiariser avec les exigences de ce domaine. J'ai également pu partir 1 mois au Pays de Galles dans une entreprise partenaire de l'école, ce fut une expérience riche. L'option européenne que j'ai choisie en première m'a également permis de développer mes compétences linguistiques professionnelles. L'anglais est essentiel en hôtellerie, et plus particulièrement en hôtellerie de luxe.

Durant mon parcours scolaire, mes camarades et moi avons eu l'opportunité d'effectuer un voyage Paris - Londres avec de nombreuses visites de

restaurants et Palaces des capitales. Lors de ces dernières, j'ai su que je voulais dans le futur intégrer ces établissements de renom.

Suite à mon Baccalauréat, j'ai souhaité poursuivre en Brevet de Technicien Supérieur en Management de l'Hôtellerie Restauration (BTS MHR option C-Management en unités d'hébergement) afin de d'apprendre et d'enrichir mes connaissances. J'ai débuté en tant que voiturier de nuit à la Baule dans un hôtel 5 étoiles. Quelques mois plus tard, j'ai effectué un stage au sein du même établissement en tant que concierge. L'été suivant, j'ai effectué ma saison d'été au Domaine des Etangs, un magnifique hôtel de campagne en Charente, en tant que Réceptionniste.

J'ai validé l'année dernière un "European Bachelor Hotel and Tourism Management" et je suis actuellement en première année de MBA International Hospitality and Luxury Brand Management à Paris. Durant cette première année de MBA, j'ai eu l'opportunité de partir en Australie pour travailler en tant que superviseur de la réception dans un resort 5 étoiles. Cette expérience m'a permis de grandement améliorer mon anglais, qui est indispensable dans nos métiers. Grâce à mon parcours académique ainsi que mes expériences j'ai intégré l'été dernier le prestigieux palace Parisien Le Meurice pour une durée de 6 mois et je rejoins dans quelques mois l'emblématique palace le George V - Four Seasons pour mon alternance de seconde année de MBA en tant que Gouvernant d'étage.



Charlotte Baudouin

Partage de parcours de jeunes passionnés !

Je m'appelle Charlotte Baudouin, je suis originaire du sud Vendée et j'ai toujours eu une vocation pour la cuisine.

J'ai intégré « Les Sorbets » au Roc en seconde techno et au bout de ces 3 années de lycée j'ai obtenu mon Baccalauréat STHR (Science et technologie en hôtellerie restauration).

Après de longues hésitations entre un bac techno ou un bac pro, j'ai vite opté pour le cursus techno qui m'a permis d'accéder à la cuisine mais également au service et à l'hôtellerie. Au début je n'y voyais pas d'intérêt hormis le fait d'avoir davantage de cours et moins de pratique mais l'avenir allait me faire prendre conscience !

Durant ces 3 années de lycée, j'ai pu réaliser un stage « à la table du Boisniard », 1 étoile, de Valentin MORICE.

J'ai poursuivi mon cursus toujours « Aux sorbets » par un BTS MHR (Management en hôtellerie Restauration option B management d'unité de production culinaire), durant 2 ans. Une suite logique de mon parcours.

L'arrivée du COVID m'a empêchée d'effectuer un second stage, chez « Lulu Rouget », 1 étoile, de Ludovic POUZELGUES à Nantes. Malgré tout j'ai pu rebondir et j'ai réalisé un stage chez DOMITYS, ce qui m'a enrichi d'une nouvelle expérience en restauration collective.

Mes années scolaires ont été rythmées par de nombreuses saisons estivales qui m'ont permis d'évoluer jusqu'au poste de chef de partie.

Après l'obtention de mon BTS MHR, j'ai décidé de partir à Paris pour effectuer une mention complémentaire traiteur en alternance à l'école MEDERIC Paris.

Cette alternance je l'ai réalisée dans une entreprise traiteur-événementiel où j'ai pu travailler pour des célébrités, de belles maisons, de grandes marques, et des châteaux....

Aujourd'hui j'ai signé un CDI dans cette entreprise où j'évolue tous les jours au rythme des divers événements. C'est ainsi que mon choix d'études a pris tout son sens puisque mon activité s'articule en cuisine mais aussi en service, au bar et dans la gestion des équipes.

Dernièrement, j'ai eu l'honneur d'être appelé par l'école MEDERIC Paris pour devenir jury d'examens dans la catégorie « traiteur ».

Dans le futur, je pense voyager pour m'enrichir de la gastronomie dans le monde et à terme ouvrir ma propre entreprise « traiteur événementiel » en Province.

Je tiens à remercier tous les professeurs qui ont jalonné ces 5 ans au Roc et m'ont permis d'acquérir un savoir, une expérience et m'ont donné les clés pour entrevoir un bel avenir professionnel.



Adrien DAGBERT

Un parcours diversifié dans le monde de la pâtisserie avant de se lancer dans l'entrepreneuriat !

Ancien élève du lycée professionnel Les Sorbets - Notre-Dame du Roc. J'ai réalisé mon BEP et mon BAC professionnel de 2006 à 2010.

J'ai par la suite poursuivi ma formation par un Brevet Techniques des Métiers en alternance à la boulangerie-pâtisserie La Lutine, à Fontenay-Le-Comte, de 2010 à 2012.

Mon BTM obtenu, je suis aussitôt parti à Paris, pour intégrer la brigade de Christophe Michalak (Champion du Monde) au sein de l'Hôtel Plaza Athénée comme commis de pâtisserie. En 2013 le palace a fermé ses portes pendant 9 mois pour rénovation. Durant cette période j'ai pu effectuer une saison d'hiver à

l'hôtel K2 Palace à Courchevel. J'ai ensuite réintégré les équipes de pâtisserie du célèbre palace parisien au poste de demi chef de partie, et je me suis développé d'années en années pour atteindre le poste de Sous-Chef Pâtissier.

2016 marque l'arrivée d'Angelo Musa (MOF et Champion du Monde) pour succéder à Christophe Michalak à la tête de la pâtisserie de l'hôtel.

Souhaitant un jour reprendre une boutique, j'ai décidé de quitter le milieu hôtelier en 2017 pour rejoindre la Maison Fauchon Paris en qualité de Sous-Chef Pâtissier.

En parallèle, de ces différents postes, j'ai été amené à réaliser des missions ponctuelles à l'étranger. En Ouzbékistan avec Angelo Musa, en Chine et en Inde avec Christophe Michalak.

Depuis le 1^{er} septembre 2020, avec mon épouse Océane, nous sommes installés à La Gaubretière dans le Nord Vendée.

Notre boulangerie-pâtisserie compte 7 salariés.

Seconde BAC professionnel

LUNDI 20 JANVIER

Déjeuner • 13,50 €

Quiche aux oignons

—
Pavé de boeuf sauté
chataigne

—
Aumônière Normande

Seconde BAC professionnel

MERCREDI 22 JANVIER

Déjeuner • 13,50 €

Quiche

—
Fish and chips

—
Crumble poire amandes

Première technologique
hôtellerie restauration

JEUDI 23 JANVIER

Déjeuner • 18,00 €

Brunch

Service débutant
à 11h15

*(Buffet proposant
des produits
du petit-déjeuner et du
déjeuner ; les boissons
sont incluses)*

Terminale BAC professionnel

JEUDI 23 JANVIER

Dîner • 22,50 €

Ris de veau, anchois, jus de laitue,
coque et couteaux

—
Pavé de turbot, jus de viande,
légume rôti au tamarin et gingembre

—
Comme un baba agrume,
chantilly mélisse
Ou Pruneaux flambés,
infusion de Rooibos, glace vanille

Première BAC professionnel

VENDREDI 24 JANVIER

Déjeuner • 15,00 €

Assiette de poissons fumés

—
Curry d'agneau riz madras

—
Forêt noire

Première BAC professionnel

MARDI 28 JANVIER

Déjeuner • 15,00 €

Salade de foie de volaille
au vinaigre de framboise

—
Sole meunière riz pilaf
aux petits légumes

—
Dessert du moment

Seconde BAC professionnel

LUNDI 03 FEVRIER

Déjeuner • 13,50 €

Feuilleté aux fromages

Estouffade de boeuf
bourguignonne
Pommes persillées

Panna cotta passion

Première BAC professionnel

MARDI 04 FEVRIER

Déjeuner • 15,00 €

Oeufs farcis Chimay

Saumon grillé
sauce Béarnaise
gratin Dauphinois

Crêpes flambées

Seconde BAC professionnel

MERCREDI 05 FEVRIER

Déjeuner • 13,50 €

Soupe de poissons

Pavé de saumon
sauce noilly
Semoule
aux petits légumes

Brownies
sur crème anglaise

Terminale BAC professionnel

JEUDI 06 FEVRIER

Dîner • 22,50 €

Poulepe et agrumes

Poulet au pot, petit épeautre, Cannelloni
« au vert » et minute d'artichauts

Chocolat et fruit de la passion
selon Carl Marletti
Griottes au Porto,
glace plombières, copeaux

Première BAC professionnel

VENREDI 07 FEVRIER

Déjeuner • 15,00 €

Oeufs farcis Chimay

Saumon grillé sauce Béarnaise
gratin Dauphinois

Crêpes flambées

Seconde BAC professionnel**LUNDI 24 FEVRIER**

Déjeuner • 13,50 €

Assiette de jambon cru

—
Fricassée de veau
à l'estragon,
bouquetière de légumes

—
Forêt noire

Seconde BAC professionnel**LUNDI 24 FEVRIER**

Déjeuner • 13,50 €

Soupe de poissons

—
Pavé de saumon
sauce noilly
Semoule
aux petits légumes

—
Brownies
sur crème anglaise

Première BAC professionnel**MARDI 25 FEVRIER**

Déjeuner • 15,00 €

Tartare de saumon
à la japonaise

—
Magret de canard
à l'orange
pommes croquette

—
Tartelette framboises
crumble

Terminale BAC professionnel**JEUDI 27 FEVRIER**

Dîner • 22,50 €

Jambon cru, pain au levain,
glace poivre de Sichuan ou
Poêlée de légume
et coquillages à l'huile coco

—
Pigeon rôti, nougat, jus court

—
Entremet noisette,
banane fruits exotique

Première BAC professionnel**VENDREDI 28 FEVRIER**

Déjeuner • 15,00 €

Salade de foie de volaille
au vinaigre de framboise

—
Sole meunière riz pilaf
aux petits légumes

—
Cerises flambées

Seconde BAC professionnel

LUNDI 03 MARS

Déjeuner • 13,50 €

Cœuf Mollet Florentine

Blanquette de veau à l'ancienne

Coupe affogato

Première BAC professionnel

MARDI 04 MARS

Déjeuner • 15,00 €

Assiette de poissons fumés

Curry d'agneau riz madras

Forêt noire

Terminale BAC professionnel

JEUDI 06 MARS

Dîner • 22,50 €

Caponata de rouget barbet

Suprême de volaille au lait ribot,
carbonara d'oignon

Mille-feuille St Barth
Ou Poêlée de fruits rouges,
sirop d'érable, glace macaron framboise

Première BAC professionnel

VENDREDI 07 MARS

Déjeuner • 15,00 €

Velouté Dubarry

Dos de cabillaud Bonne Femme
pommes vapeur

Salade de fruits exotiques,
voile d'agrumes épicé
Ou Litchis flambés

Seconde BAC professionnel**LUNDI 10 MARS**

Déjeuner • 13,50 €

Oeuf mimosa

Fricassée de volaille à l'ancienne
Trilogie de légumes

Tarte au chocolat

Seconde BAC professionnel**MERCREDI 12 MARS**

Déjeuner • 13,50 €

Oeuf mimosa

Fricassée de volaille à l'ancienne
Trilogie de légumes

Tarte au chocolat

VENDREDI 14 MARS

Déjeuner • 22,00 €

*(boissons comprises)***MENU EXAMEN**

Seconde BAC professionnel

LUNDI 17 MARS

Déjeuner • 13,50 €

Crevettes aux agrumes sauce cocktail

—
Dos de cabillaud Dugléré
pommes vapeur

—
Paris-Brest

Première BAC professionnel

MARDI 18 MARS

Déjeuner • 15,00 €

Salade de chèvre chaud

—
Carré d'agneau rôti crème d'ail et
pommes noisettes

—
Île flottante

Terminale BAC professionnel

JEUDI 20 MARS

Dîner • 22,50 €

MENU EXAMEN

VENDREDI 21 MARS

Déjeuner • 22,00 €

(boissons comprises)

MENU EXAMEN

Première BAC professionnel**MARDI 25 MARS**

Déjeuner • 15,00 €

Œufs pochés garniture forestière

Cuisse de poulet cocotte grand-mère

Île flottante

Seconde BAC professionnel**MERCREDI 26 MARS**

Déjeuner • 13,50 €

Crevettes aux agrumes sauce cocktail

Dos de cabillaud Dugléré
pommes vapeur

Paris-Brest

Termine BAC professionnel**JEUDI 27 MARS**

Dîner • 22,50 €

MENU EXAMEN

Seconde BAC professionnel

LUNDI 31 MARS

Déjeuner • 13,50 €

Salade exotique

—
Blanquette de veau à l'ancienne
Julienne de légumes

—
Crème brûlée à la vanille

Terminale BAC professionnel

JEUDI 03 AVRIL

Dîner • 22,50 €

MENU EXAMEN



Première BAC professionnel**MARDI 22 AVRIL**

Déjeuner • 15,00 €

Salade de chèvre chaud

Carré d'agneau rôti, crème d'ail et
pommes noisette

Charlotte vanille & fraises

Seconde BAC professionnel**MERCREDI 23 AVRIL**

Déjeuner • 13,50 €

Salade d'œuf poché

Poulet sauté chasseur purée maison

Tarte citron meringuée

Terminale BAC professionnel**JEUDI 24 AVRIL**

Dîner • 23,50 €

Asperge, œuf mollet

Bœuf Wellington légumes nouveaux

Le framboisier

Première BAC professionnel**VENDREDI 25 AVRIL**

Déjeuner • 15,00 €

Gaspacho revisité, mozzarella

Filet de veau basse température,
gnocchis de pommes de terre
et légumes de saison

Pavlova aux fraises

Seconde BAC professionnel

LUNDI 28 AVRIL

Déjeuner • 13,50 €

Quiche lorraine

Filet de cabillaud dieppoise riz créole

Choux chantilly



Première BAC professionnel

MARDI 29 AVRIL

Déjeuner • 15,00 €

Carbonara de magret fumé

Poulet grillé à l'Américaine
pommes frites

Paris-brest

Seconde BAC professionnel**LUNDI 05 MAI**

Déjeuner • 13,50 €

Oeufs pochés sauce mousseline
sur lit d'endives

Poisson du marché bonne femme
pommes vapeur

Tarte aux pommes

Seconde BAC professionnel**MARDI 06 MAI**

Déjeuner • 18,00 €

Formule buffet
Boissons comprises

Première BAC professionnel**MARDI 06 MAI**

Déjeuner • 15,00 €

Carbonara de magret fumé

Poulet grillé à l'Américaine
pommes frites

Paris-brest

Seconde BAC professionnel**MERCREDI 07 MAI**

Déjeuner • 13,50 €

Assiette de poissons fumés

Curry d'agneau riz madras

Assiette de fromages affinés

Seconde BAC professionnel

LUNDI 12 MAI

Déjeuner • 13,50 €

Assiette de poissons fumés

—
Curry d'agneau riz madras

—
Assiette de fromages affinés

Seconde BAC professionnel

MARDI 13 MAI

Déjeuner • 18,00 €

Formule buffet

Boissons comprises

Première technologique
hôtellerie restauration

MERCREDI 14 MAI

Dîner • 25,00 €

(Apéritif compris)

Soirée ITALIE

Les pâtes

—
La tomate

—
Classique de Milan

—
Le citron



Seconde BAC professionnel

LUNDI 19 MAI

Déjeuner • 13,50 €

Salade Seguin

—
Sauté de porc mariné
sauce aigre douce
Pommes croquettes

—
Fraisier revisité

Première technologique
hôtellerie restauration

MERCREDI 14 MAI

Dîner • 25,00 €
(Apéritif compris)

Soirée ITALIE

Les pâtes

—
La tomate

—
Classique de Milan

—
Le citron



LE ROC

LYCÉE NOTRE DAME DU ROC

LA ROCHE-SUR-YON ➔

Lycée et Campus Notre-Dame du Roc
Rue Charlemagne
CS 80023
85035 La Roche-sur-Yon Cedex

Tél : 02 51 47 74 74

E-mail : direction@lycee-ndduroc.com

