

Paris. E.H.P. Lycée Jean Drouant : Enquête 2017 insertion 160 diplômé(e)s

Quelques points forts : Poursuite d'études : 104 (65%), Vie active : 38 (23,75%), Etranger 5 (3,12) - (GB, Australie, Irlande, Danemark, Allemagne...), autres : recherche d'emploi : 6 (3,75%), hors profession : 5 (3,12), sans réponse : 2 (1,26) ; **Réalisation : Pierre Berthet**, conseiller de l'enseignement technologique C.E.T (1978/2016) – référent du lycée Jean Drouant. Président du CA de l'association des anciens élèves des promotions de l'enseignement technologique hôtelier – **Promatel Paris-Ile-de-France**. www.promatel.info, **de l'Unatech** – Union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l'hôtellerie. www.unatech.eu. **Sur le thème : Charte du parrainage anciens élèves :** << La transmission d'expériences. >>

.-Didier Boidin, (Bth 1978/Bts 1980), **parrain de** : 78 filleul(e)s dont 18 JF. : 7^e MCCDR, Bac pro cuisine, Bac pro Restaurant, 78^e Btn H.R. – Directeur général des opérations hôtelières SBM Monte-Carlo. Fervent collectionneur de Bonsaïs : **humilité, patience, amour.**

Résultats : 7e MCCDR – Mention complémentaire en dessert de restaurant. Réussite : **100%**, Vie active : **100%**. **Meilleure moyenne : Valentin Tugaut-Brigardis (17,80)**, commis pâtisserie restaurant Hélène Darroze – Paris.

.- Bac pro cuisine : Réussite : **95,45%**, mentions : 1 TB, 4 B, 10 AB. Poursuite d'études : 71,42 % (Bts Jean Drouant, Ferrandi, Cap pâtisserie EPMTM, Médéric, MCCDR Jean drouant..), Vie active : 9,52 %, Etranger (4, 77%), Recherche d'emploi : (4,77%), hors profession : (9, 52 %), **Major de promotion : Ghislain Benfeghoul (TB)**, Bts lycée Jean Drouant. .-

.- Bac pro restaurant : Réussite : **90, 00 %** - mentions : 1TB, 5 B, 8 AB. Poursuite d'études : 50 %, vie active : 44 %, Hors profession : 6 %. **Major de promotion : Alexandre Gauthier, (16,06)**, Bts lycée Jean Drouant.

78^e promotion Btn H.R. Réussite : **94, 44 %** - mentions : 1 TB, 6 B, 8 AB, 12 DNL anglais. Réponses : 100% - Poursuite d'études : **96,87%**,(Bts Jean Drouant, Ferrandi, MC accueil réception, Belliard, Bachelor Vatel, P. Bocuse, Ferrandi, Cergy-Pontoise), Vie active : 3,13 %. **Major de promotion (TH1): Marine Goupil Lescourne (TB. 17,42)**, Bts H.R. lycée hôtelier Savoie-Léman Thonon-les-Bains. **(TH2) meilleure moyenne : Charles Gaucheron (B- 15,09)**, Bts lycée Jean Drouant.

.- Hervé Houdré (Bth 1976 / Bts 1978) – General Manager hôtel Intercontinental Barclay à New-York (Etats-Unis) - << Les adages de Confucius particulièrement pertinents dans la profession >>. **Parrain : 48^e promotions BTS options A & B.** – 82 filleul(e)s dont 49 JF. –

. BTS – Mercatique et gestion hôtelière. Réussite : **95, 45 %** - Réponses : 95, 12 %. Poursuite d'études : **73, 17 %**, (Savignac, Birmingham GB, Lic. Pro, Ecole de commerce, Bachelor, MC Bar), vie active : 7,31 %, Etranger : 4, 88 %, Recherche emploi : 4, 88%, Hors profession 4,88%, sans réponse : 4,88%.

Meilleure moyenne : A1 – Jules Percevault (17,45) – Lic. Pro gestion Ets hôteliers – Université Paris La Sorbonne. A2 – Mélissa Tamisier (15,32) – Lic.pro H.R. Université de Toulouse.

. BTS –Art culinaire, Art de la table et du Service. Réussite 100%. Poursuite d'études : 46,34%, vie active : 39,02 %, Etranger : 4,87%, recherche d'emploi : 4,87%, Hors profession : 2,45%, sans réponse : 2,45%. Parmi les meilleures moyennes : B1- Margaux Jumetz (15, 62), Lic. Pro université de Cergy-Pontoise. B2- Antoine Megissier (15,49), Lic. Pro gastronomie vocation inter. Univ. Cergy.

.-Récapitulatif en % de l'insertion professionnelle :-Poursuite d'études : Bac pro cuisine : 71,42 ; Bac pro restaurant : 50 ; Btn H.R. 96,87 ; Bts option A : 73, 17 ; option B : 46, 34. – Vie active : MCCDR : 100 ; Bac pro C : 9,52 ; Bac pro R : 44 ; Btn H.R : 3,13 ; BTS A : 7,31 ; Bts B : 39, 02. Etranger : Bac pro C : 4,77 ; BTS A : 4,88 ; BTS B : 4,87 ; Recherche d'emploi : bac pro C : 4,77 ; BTS A : 4,88 ; BTS B : 4,87 ; Hors profession : Bac pro C : 9,52 ; Bac pro R : 6 ; BTS A : 4,88 ; BTS B : 2,45. Sans réponse : BTS A : 4,88 ; B 2,45.

.- Sur les 160 diplômé(e)s – Récapitulatif : Poursuite d'études : Bac pro R : 9 ; Bac pro C : 15 ; Btn H.R. : 30 ; Bts A : 31 ; Bts B : 19 – Total : 104 (65%) ; Vie active : MCCDR : 8 ; Bac pro R : 8 ; Bac pro C : 2 ; Btn H.R. : 1 ; Bts A : 3 ; Bts B : 16. Total : 38 (23,75%). Etranger : Bac pro C : 1 ; BTS A : 2 ; BTS B : 2 ; Total : 5 (3,12 %) ; Recherche emploi : Bac pro C : 1 ; BTS A : 3 ; B : 2 ; Total : 6 (3,75%). Hors profession : Bac pro R. : 1 ; Bac pro C : 2 ; Bts A : 1 ; Bts B : 1. Total : 5 (3,12). Sans réponse : Bts A : 1 ; Bts B : 1. Total : 2 (1,26). Total général : 100%.

. Les conseils de Didier Boidin à ses 78 filleul(e)s : << Dans ce monde très compétitif et rempli de challenges il est toujours possible de faire carrière dans notre métier. Pour cela il faut se fixer des objectifs, avoir envie de réussir, rester mobile et à l'écoute de toute opportunité. Tout en gardant à l'esprit un désir permanent d'apprendre. >>

. Les conseils d'Hervé Houdré à ses 82 filleul(e)s : Les adages de Confucius particulièrement pertinents dans notre profession. << Celui qui sait obéir saura ensuite commander. Quand un homme a faim, mieux vaut lui apprendre à pêcher que lui donner du poisson. La vraie faute est celle qu'on ne corrige pas. L'archer est un modèle pour le sage. Quand il a manqué le milieu de la cible il en cherche la cause en lui-même. Je ne cherche pas à connaître les réponses. Je cherche à comprendre les questions. Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie. >>

Pierre Berthet – pierre.berthet0887@orange.fr - Octobre 2017. www.promatel.info