

JEAN DROUANT – ENSEIGNEMENT FONDAMENTAL DANS CADRE HISTORIQUE

*Cet établissement est un mastodonte de l'enseignement hôtelier parisien. Le **lycée Jean Drouant** (nom de son fondateur et de l'APHRL) forme de futurs professionnels depuis 1936. Ses locaux sont mitoyens du CFA Médéric, avec lequel il constitue l'**Ecole hôtelière de Paris**. Son écrin de briques rouges accueille chaque année près de 500 apprenants formés à des postes opérationnels (cuisine, réception, pâtisserie) et d'encadrement (commercialisation, management), du bac professionnel et technologique jusqu'au BTS. L'obtention du CAP s'effectue également en seconde, ou via des cours pour adultes (GRETA).*

*<< **Nous sommes très proches de nos élèves. En cuisine, chacun d'entre eux doit sortir sa production et fabriquer ses plats, soutien Denis Bessière, chef des cuisines. L'apprentissage est fondamental et nous sommes embarqués avec eux.** >> Les derniers mots du formateur sont bien choisis, car le lycée reprend des éléments architecturaux du paquebot **Le Normandie**, notamment le salon **Julien François**, où trois concours gastronomiques sont organisés chaque année.*

*L'école s'est installée cette année à la seconde place des lycées hôteliers parisiens (note de 13,8/20) du classement établi par l'Etudiant. Il y talonne le lycée **Guillaume-Tirel**, membre comme lui du réseau public Ecole de l'hôtellerie et du tourisme de Paris (EHTP). En 2018, Jean Drouant affichait entre 96 et 100% de réussite dans les différentes filières du bac pro et technologique.*

www.lyceejeandrouant.fr

***Cf. A LA UNE – Formations parisiennes – Les Nouveaux défis des Ecoles – L'Auvergnat de Paris – Jeudi 26 septembre 2019 – Jérémie Denoyer.** Figurent également dans l'article : **Guillaume Tirel** : Cuisine moderne et formation d'excellence, **Ecole Ferrandi** : Gastronomie française à toute épreuve, **L'EPMT** : L'alternance pour une insertion professionnelle efficace.*