

Tondeuses à gazon :

En cette fin d'automne, il est encore fréquent d'entendre ronronner quelques tondeuses à gazon ou autres engins destinés à l'embellissement de votre propriété. Et avec les journées très courtes que nous connaissons actuellement, ces travaux sont souvent exécutés le dimanche après-midi. Hors, si vous vous reportez au cahier des charges concernant la vie en lotissement, vous y constaterez que ces travaux bruyants sont interdits les dimanches après-midi (idem pour les jours fériés), et ce pour le plus grand respect et la tranquillité de vos voisins, sauf à leur demander par avance leur autorisation.

Alors, si vous aimez le quartier où vous résidez, respectez ces quelques principes de propreté et de civilité, et chacun vous en remerciera.

LE LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME DU VAL DE LOIRE SE TRANSFORME

Peut-être ignorez-vous que cette appellation désigne l'Etablissement géré par l'Education Nationale et le Conseil Régional situé 174 rue Albert 1^{er} à Blois. Dans un grand parc qui domine la Loire, à la limite de notre quartier St Georges, tout près du C.R.J.S. et de la forêt de Blois, 700 étudiants et étudiantes se forment à l'Art de la Table et au développement du tourisme.

Le lycée est en transformation en ce moment pour permettre l'intégration dans son enceinte des bâtiments préfabriqués qui se trouvaient à l'extérieur et qui ont beaucoup vieilli et manquent de confort. D'autres travaux suivront dans un deuxième temps. On pourrait dire de ce lycée, ouvert à Blois le 1^{er} octobre 1979, qu'il représente l'art du bien vivre et du bien recevoir, traditions ancestrales au cœur de la France.

Il s'agit d'un lycée mixte comptant 700 élèves environ. Il comprend 2 internats : 1 de 144 lits pour garçons et un second de 96 lits pour les filles. Le premier se trouve à l'extérieur du lycée, rue de la Taille aux Moines près du C.R.J.S. ; le second se trouvant à l'intérieur des murs. Il existe aussi un régime de semi-internat (3 repas pris au lycée) et logement à l'extérieur.

Le Recrutement : Il peut se faire sur deux secteurs :

1. Secteur Technique : entrée après la classe de 3^{ème} et préparation d'un bac technologique-hôtellerie ou préparation d'un brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie et Restauration (B.T.S.H.). Depuis la rentrée 2001 (à la place du B.T.S Tourisme -Loisirs) 2 BTS sont possibles : 1 BTS Ventes et Productions Touristiques et 1 BTS Animation-Gestion Touristiques et locales. La formation se fait en deux années, selon deux programmes distincts (2/3 enseignement général et 1/3 connaissances professionnelles).

2. Secteur Professionnel :

A/ préparation d'un Brevet d'Etudes Professionnelles Hôtellerie et Restauration.

B/ préparation du Baccalauréat Professionnel Restauration sur deux ans.

Des formations complémentaires existent en Pâtisserie de Restauration et en Hébergement.

C/ formation en deux ans (bac + 2) d'un Brevet de Technicien Supérieur Tourisme et Loisirs (très

et un technique. En deuxième année, deux options sont possibles :

- Conception commerciale : télé billetterie, organisation et promotion de voyages.
- Conception accueil et accompagnement de groupes.

De nombreux débouchés s'offrent alors comme : animateur, accompagnateur, Office de Tourisme, Congrès (compagnies aériennes), Attaché commercial, Développement de stations touristiques.

Toutes ces options comprennent 2 à 4 mois de stages pratiques. Les possibilités de travail à l'étranger sont réelles et nombreuses, surtout en Europe et aux USA.

La Restauration au lycée : trois restaurants existent :

1. Le Restaurant libre-service pour l'ensemble des élèves et du personnel.
2. Le Restaurant d'initiation (100 places) destiné aux élèves (séances de travaux pratiques).
3. Le Restaurant d'Application ouvert au public le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi midi et le jeudi et vendredi soir jusqu'à 22h30. Les places doivent être réservées à l'avance.

De plus, chaque promotion organise une soirée de Gala au mois de mars ; soirée de 300 couverts où sont invités parents, amis et anciens élèves.

Le lycée participe également aux concours Internationaux : en 1998, il a gagné celui du C.E.D.U.S.

Aux Jeux Olympiques de Barcelone, les élèves du lycée hôtelier de Blois ont été choisis pour la restauration ;

En conclusion, le lycée d'Hôtellerie et de Tourisme du Val de Loire constitue une merveilleuse vitrine du savoir-faire touristique et hôtelier au cœur de la France. Dans notre période économique difficile où beaucoup de jeunes recherchent une profession, il est réconfortant de voir des étudiants et des étudiantes heureux et fiers de leur métier, dans ce cadre agréable d'un coteau qui domine le fleuve Loire.

L.VERNIOL.