LYCEE
LE CASTEL

Découvrir c'est Grandir
Jeudi 05 janvier 2023
PARIS

Les élèves des classes de 2STHR, 1STHR et TCHOT
Voie professionnelle et voie technologique

HOTEL LUTETIA – Paris 6ème Rive Gauche

Lors de la visite des palaces parisiens, établissements prestigieux d'exception, les élèves ont pu découvrir un univers professionnel haut de gamme, des bâtiments magnifiques chargés d'histoire, des espaces de travail spacieux, des chambres clients remarquables, des décors somptueux et des belles rencontres avec le personnel.

LE MANDARIN ORIENTAL – Paris 1er Rive Droite

Le responsable des ressources humaines a présenté l'organisation du groupe hôtelier. Il a évoqué l'ambiance professionnelle recherchée où chaque collaborateur apporte son expertise pour satisfaire une clientèle française et internationale. Un palace regroupe de nombreux métiers. Le champ du recrutement est large suivant le poste à pourvoir depuis un certificat d'aptitude professionnelle à une licence.

LE BRISTOL - Paris 8ème Rive Droite

Quel est le tarif d'une nuitée selon la catégorie de la chambre ? Quel est le rôle d'un réceptionniste ? Qu'est-ce qu'un concierge ? Doit-on se présenter comme barman ou mixologue ? Quels sont les différents postes occupés en cuisine? Quelles sont les études envisagées pour travailler dans ce type d'établissement ? Qu'est-ce qu'une « suite » ?… autant de questions posées par les élèves.

PARK HYATT PARIS VENDOME - 2ème Rive Droite

« Découverte et ouverture professionnelle »
Les élèves ont fortement apprécié les visites tant par la découverte des palaces parisiens emblématiques que par la rencontre du personnel. Les échanges avec les ressources humaines furent fructueux. Découvrir c'est grandir et la perspective de vocation pourra s'affirmer dans le temps. Des visites enrichissantes et motivantes.

L’esprit Montmartre
au moment du déjeuner

Les élèves ont pris leur déjeuner à « Bouillon Chartier ». Un restaurant au décor « Art Nouveau ». Des verrières aux couleurs chatoyantes, miroirs cernés de boiseries, longue balustrade en bois ouvragé, lustre et globe sculptés et lumière colorée. Une ambiance chaleureuse, un cadre très sympathique, une cuisine traditionnelle, un service simple et efficace, une note réalisée sur la nappe en papier. A découvrir.

HOTEL DE MATIGNON – 1er Ministre – Madame Elisabeth BORNE

Reçus à Matignon, les élèves ont eu la chance de découvrir accompagnés d'une guide, les différents salons et leur histoire, la cuisine et les jardins. C'est dans le salon principal que le chef exécutif des cuisines de l'Hôtel de Matignon et du premier ministre, monsieur Romain BESSERON, a pris le temps de s'entretenir avec les élèves et de partager avec eux une collation. Il a présenté les conditions d'exercice de son métier et son parcours professionnel. Il a insisté sur le fait que tout niveau d’étude peut permettre à chacun d’accéder à sa réussite personnelle. Il faut faire preuve de volonté, de persévérance et d'ambition. Il conseille de ne pas hésiter à effectuer des demandes de stages dans les grandes maisons. Cela ouvre toujours de belles opportunités.

Chartier
CHARTIER

MANDARIN ORIENTAL
PARIS