



ÉPICURE - ÉCOLE HÔTELIÈRE PRIVÉE SOUS CONTRAT DES PYRÉNÉES-COMMINGES

Vous avez entre 16 et 25 ans : Vous êtes malvoyant, vous avez un rêve dans votre vie, ou un objectif : TRAVAILLER DANS L'HÔTELLERIE-RESTAURATION. Épicure vous offre la possibilité d'accéder à ces métiers, que ce soit des arts culinaires ou de la table.

Épicure vous apprendra à apprivoiser votre déficience visuelle...à imaginer un avenir différent.

Présentation:

Épicure - École Hôtelière Privée des Pyrénées-Comminges est une structure unique en son genre. Épicure permet aux jeunes malvoyants d'obtenir un BEP puis un Baccalauréat Professionnel en Hôtellerie-Restauration avec une promesse d'embauche à l'issue.

Le principe de la formation est d'adapter la pédagogie de l'enseignement général et de travailler l'enseignement technique dans des ateliers de restauration (cuisine et salle de restaurant) classiques.

Les professeurs de l'Éducation Nationale et les élèves seront épaulés par des professionnels spécialisés de rééducation (dépendants d'une structure annexe au sein du Complexe Épicure).

**Ouverture de l'École Hôtelière : Septembre 2009
Première promotion de 12 élèves
INSCRIVEZ-VOUS!**

Localisation : Saint-Gaudens (Haute-Garonne) est une ville moyenne de 12 000 habitants. Sous-préfecture d'Arrondissement de la Haute-Garonne (31), c'est aussi le Chef-lieu d'un canton de 20 communes pour environ 20 000 habitants.



En termes d'infrastructures et de voies de communication, les deux aéroports de Toulouse et Tarbes sont à environ une heure par l'autoroute A64 Toulouse-Pau, et une gare dessert Saint-Gaudens sur ce même axe.

Catégorie : établissement spécialisé sous contrat simple avec l'Éducation Nationale (autorisation de création par la Préfecture du département de la Haute-Garonne).

Public concerné : jeunes malvoyants âgés de 16 à 25 ans après orientation par les services compétents de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH). Recrutement national.

Objectif : former des professionnels de qualité en hôtellerie. Prouver que la déficience visuelle, loin d'être un handicap rédhibitoire à l'exercice des différentes professions de l'hôtellerie-restauration, permet d'exercer cet art avec talent, grâce au principe de la compensation des sens.



Photo libre de droit : photo: © TV5 / Claude Vittiglio

Pré requis : Motivation de l'élève
Grande capacité à l'autonomie
Utilisation optimale de la vision résiduelle

Durée de la formation : 4 ans

Effectif : 48 places (12 élèves par classe)

Internat : pension complète. Logement dans des chalets pour quatre personnes (deux personnes par chambre).



Diplômes délivrés à l'issue de la formation : BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie ; Baccalauréat Professionnel spécialité restauration (métiers du service et de la restauration).

Débouchés professionnels : En liaison avec des professionnels de la Restauration et de l'Hôtellerie (groupe Accor, Sodexho, Club Méditerranée, Syndicats professionnels...), l'établissement s'engage à ce que TOUS les élèves ayant obtenu leur diplôme aient un emploi à l'issue de leur formation.

Encadrement :

Équipe pédagogique : enseignants Éducation Nationale et AVJiste (Instructrice en Actes de la Vie Journalière, réadaptation à l'aide de technique spécifiques et de matériels adaptés).

Équipe hors temps scolaire : professionnels du centre de rééducation (orthoptistes, instructeurs en locomotion ...), éducateurs, intervenants extérieurs spécialisés en fonction des activités proposées.

Des activités culturelles et sportives seront proposées pendant les temps libres, week-end et certaines vacances scolaires. La région du Comminges offre par son histoire et sa localisation au pied des Pyrénées des activités diverses.

Financement : Assurance-Maladie et Éducation Nationale. L'internat et la formation sont ainsi entièrement GRATUITE pour les élèves.

Programme :

- Référentiel du diplôme BEP de l'Éducation Nationale
- Le plus d'Épicure en terme d'enseignement professionnel :
 - x Histoire de la gastronomie
 - x Qualité alimentaire
 - x Les grandes filières alimentaires
 - x Les grands écrits culinaires
 - x Géographie de la cuisine : cuisines régionales et internationales
 - x Influence de l'alimentation sur la santé : notions de diététique
 - x Atelier « vins » et « fromages »
 - x Les élèves seront pris en charge dans des ateliers professionnels sécurisés, en groupe restreint (maximum 6 élèves) et encadrés par un professeur et un AVJiste.
- Le plus d'Épicure en terme d'enseignement général:
 - x Atelier d'informatique : 2 axes :
 - formation au matériel spécialisé basse vision
 - formation aux logiciels de Bureautique et de P.A.O. (Publication Assisté par Ordinateur)
 - x Atelier d'expression Orale
 - x Prise de conscience des pathologies particulières à chaque élève
 - x Enseignement renforcé des langues étrangères.



Photo libre de droit : www.photo-libre.fr

Cette école s'inscrit dans un cadre plus large de développement de l'autonomie et la reconnaissance des compétences des personnes déficientes visuelles, et forme avec le Centre de Rééducation Fonctionnelle et le Centre de Formation Professionnelle, le Complexe Épicure. Ces trois établissements fonctionnent en interaction sur le même site.



Association Épicure
E. H. P. Pyrénées-Comminges
1 bis boulevard Jean Bepmale
31800 Saint Gaudens
Tel : 05 62 00 75 20
contact@epicure.asso.fr
www.epicure.asso.fr