

**Enseignants impliqués dans la rédaction du Guide pédagogique national
« formons les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »**



Charlotte LAVIGE

**Professeur de cuisine
Lycée Professionnel Haute Vue MORLAAS
(64)**

Formée en BEP et BAC professionnel cuisine, j'enchaîne un BTS hôtellerie-restauration au sein du lycée la Colline de Montpellier (George Frêche). Je décide de m'orienter par la suite vers une licence sciences sociales appliquées à l'alimentation au sein de l'ISTHIA de Toulouse. Attirée par l'enseignement, je poursuis en passant mon master enseignement à l'INSPE de Toulouse.

Je développe mes compétences professionnelles à travers diverses expériences en restauration gastronomique chez les frères Pourcel à Montpellier, la réserve Rimbaud. Attirée par la cuisine diététique et végétale, je travaille dans différents établissements thermaux (Miramar Biarritz-Thalazur Saint Jean de Luz)

Je quitte le sud de la France pour rejoindre la région parisienne où je commence ma carrière d'enseignante tout en enrichissant mes expériences professionnelles dans différents domaines (cuisine de l'Élysée, pâtisserie, traiteur.)

Je suis désormais professeure de cuisine au sein du lycée Haute Vue de Morlaàs où j'ai la chance d'enseigner en CAP et BAC PRO cuisine ainsi qu'en section européenne Anglais.



Jérémie FORT

**Professeur de cuisine et de pâtisserie
Lycée Professionnel jacques de Romas
NERAC (47)**

Diplômé d'un BEP et d'un CAP, d'un baccalauréat technologique hôtelier, d'un Brevet de Technicien Supérieur option génie culinaire et arts de la table, Licence Ingénierie des produits hôteliers et touristiques et d'un Master 2 Métiers de la Formation en Hôtellerie-Restauration (Obtenu en 2014).

J'ai fait mes armes dans la restauration gastronomique (L'Aubergade 3 étoiles M – chef : Michel TRAMA ; Le Moulin de Mougins – chef : Alain LLORCA 2 étoiles M, Gleneagles Hotel *****Luxe – Palace ECOSSE Chef : ANDY HAMER...).

Depuis 16 ans, je suis enseignant en cuisine et pâtisserie en lycée hôtelier. Mon contact permanent avec le monde de la restauration ainsi que mon expérience professionnelle me permettent aujourd'hui d'avoir un œil averti sur les attentes et l'évolution du métier.

- Depuis 2009 professeur de cuisine et de MCCDR au lycée Jacques de Romas de Nérac.
- Depuis 2021, pilote la FCIL « Cuisine Végétale ».
- Jury de concours professionnels.
- Formation PAF académique (pâtisserie).



David CHASSAGNE

Professeur de cuisine
Lycée Hôtelier de Gascogne TALENCE (33)

Formé au Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Talence, titulaire d'un CAP cuisine, d'un BEP restauration, d'un Bac Pro restauration option cuisine et d'un BTS Hôtellerie Restauration. Un parcours professionnel essentiellement dans la restauration gastronomique à Monaco au sein de la Société de Bains de Mer, à Courchevel au New Solarium, à Biarritz à l'Hôtel du Palais, à Paris au Laurent et au Ritz, à Langon chez Claude Darroze et à Grasse chez Jacques Chibois.

Chef Gérant du restaurant les Remparts à Bazas dans le sud Gironde de 2006 à 2011, puis gérant de l'Atelier « Cuisine et savoir-faire »

Professeur de cuisine en Lycée professionnel depuis 2012 au Lycée Jean Capelle à Bergerac, puis au Lycée de Gascogne à Talence depuis 2015.