

# Newsletter

Institution **NOTRE-DAME LA RICHE** à Tours

69



Centre  
de  
Création  
Contemporaine  
Olivier  
Debré



**ZOOM SUR**

## ***Les CP en visite au C.C.C.O.D. à TOURS***

Les élèves de Cours Préparatoire ont visité, au Centre de Création Contemporaine Olivier Debré, les expositions suivantes :

- « La Partition d'un instant » - Hors-Studio (fondé par Elodie Michaud et Rebecca Fezard),
- « Play Theater » - Ad Minoliti





# ACTUALITÉ

## Concours de recrutement des formateurs ICDE

Jeudi 10 Mars 2022



L'école Hôtelière Notre Dame La Riche renforce encore son partenariat avec les ICDE (Instituts Culinaire des Disciples d'Escoffier) en accueillant le jeudi 10 mars dernier le premier concours de recrutement des formateurs des ICDE ; Le concours a pour objet de vérifier l'aptitude du candidat à se conformer à un référentiel de certification ainsi que de faire preuve d'une démarche pédagogique construite. Il s'agit de mener une séance de production culinaire de 3 heures en présence de jeunes aspirants cuisiniers. Ce concours a été ouvert suite à un poste à pourvoir sur le site de Bangkok.

De gauche à droite : Serge Robin (Directeur pédagogique des ICDE) - Thierry Nérissou (Directeur de l'École Hôtelière NDLR) Philippe Martel (Lauréat du concours) - Thierry Muller (Directeur IDE Europe et trésorier général zone Asie) - Philippe COULOIGNER (Responsable de projets hôtellerie NDLR) - Frédéric Poutet (Chef de cuisine NDLR).

## Correspondants écossais pour les 6<sup>ème</sup> Internationaux



Avec leur professeur de civilisation anglo-saxonne, les élèves de 6<sup>ème</sup> Division Internationale ont récemment démarré un projet d'échange avec une école secondaire située en Ecosse.

Il s'agit de la '**Kilmarnock Academy**', dans la ville de KILMARNOCK, (région de l'East Ayrshire, une des 32 divisions administratives de l'Ecosse).



# ACTUALITÉ

## Forum de l'Orientation et des Métiers

Vendredi 11 & Samedi 12 Mars 2022

L'Institution NDLR était présente les 11 et 12 mars derniers au Parc des Expositions de TOURS pour promouvoir toutes les formations proposées par nos différents établissements.

Un moment privilégié d'échanges sur les formations du Lycée Général et Technologique, du Lycée Professionnel et de l'École Hôtelière ainsi qu'une présentation des BTS proposés en formation initiale et en alternance.

Merci aux étudiants, professeurs et personnels de Notre-Dame La Riche pour leur disponibilité !



## Soirée "Accord Mets & Vins" réussie à la Gabarre

Mardi 15 Mars 2022



Le 15 mars dernier, l'École Hôtelière de l'Institution Notre-Dame La Riche proposait une soirée sur le thème "Accord mets et vins".

Une soirée très enrichissante pour les Partenaires qui avaient répondu présent.

Un grand merci aux équipes et aux étudiants de l'école !



## Les 3<sup>ème</sup> invités par les 2<sup>nde</sup> STHR



Les élèves de 3<sup>ème</sup> Chedid ne se sont pas fait prier pour accepter l'invitation de leurs aînés en 2<sup>nde</sup> Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration à un petit déjeuner à la Gabarre.



# ACTUALITÉ

## Soirée MAGIE à La Gabarre

Après plusieurs mois de préparation, cinq élèves de terminale professionnelle Commerce & Commercialisation et Service en Restauration ont pu concrétiser leur chef d'œuvre de fin de formation. Autour du thème de la magie, les élèves ont mis en œuvre leurs compétences d'organisation, de création de recettes, d'animation du restaurant et tout simplement de conduite de projet.

Plus qu'une soirée à thème à la gabarre, les élèves ont choisi de donner une dimension caritative à leur projet en s'associant à l'association « Magie à l'Hôpital ». Aussi les bénéfices de cette soirée seront reversés à l'association afin de soutenir les actions et notamment les spectacles de magie qui sont proposés aux enfants hospitalisés et à leurs familles, en lien avec les équipes médicales. L'association réalise également le rêve magique de ces enfants.

Le directeur de Magie à l'hôpital, lui-même magicien s'est rendu disponible pour cette soirée et est passé de table en table afin de proposer une séance de close-up qui est venu divertir, étonner et faire rêver les 57 convives de la soirée.

<https://www.magie-hopital.com/>



# ACTUALITÉ

## Soirée Wine & Spirit



Ce JEUDI 24 MARS, les membres du Club EPICURE BY TERRA HOMINIS ont participé à un cours d'œnologie proposé par Wine & Spirit et animé par notre sommelier et producteur de vin Thierry NERISSON.

Au programme : « une promenade en Val de Loire » avec la dégustation de 7 vins et son harmonie gourmande.  
Un bon moment convivial pour découvrir nos vins de région.

Vous souhaitez aussi profiter de ces cours : n'hésitez pas à nous contacter ou vous rendre sur notre site internet pour toutes les informations

[charlotte.moulin@indlr.fr](mailto:charlotte.moulin@indlr.fr) ou [caroline.platteau@indlr.fr](mailto:caroline.platteau@indlr.fr)  
[www.wineandspiritschool.fr](http://www.wineandspiritschool.fr)

## Envie d'Évasion ?

**TOURS INSTITUTION NOTRE-DAME LA RICHE**

**TOURS N'EVASION**

**ENEZ  
DECOUVRIR LES  
OFFRES DE  
VOYAGE**

ET RENCONTRER L'EQUIPE DE  
TOURS N'EVASION

**VENDREDI 25 MARS 2022  
A PARTIR DE 18H30**

Restaurant d'Application LA GABARRE  
13, rue de la Bourde 37000 TOURS

**Les étudiants de BTS TOURISME**  
**06.22.58.07.56/toursnevasion@indlr.fr**