IL ÉTAIT UNE FOIS...

L'OUVERTURE D'UNE ÉCOLE HÔTELIÈRE QUARTIER DES HALLES À TOURS

Il était une fois, dans la région tourangelle, une Institution catholique qui s'appliquait à valoriser le talent de chacun de ses nombreux élèves.

Suite à une décision diocésaine de fermeture du site de Fontiville à Veigné, l'Institution se porta candidate au transfert des formations d'Hôtellerie au sein de ses bâtiments.

Soutenu par les Conseils d'Administration de l'OGEC et de l'Association Propriétaire, le Conseil de Direction se lança dans le projet de création d'une Ecole Hôtelière. Celle-ci.

composée de nouveaux élèves et des « anciens » de St-Gilles / Fontiville accompagnés de tous leurs enseignants d'hôtellerie, vit le jour à la rentrée de Septembre 2018.





Le conseil de direction



Mais qui dit École hôtelière dit aussi lieu de formation adapté! Pour apprendre à être cuisinier il faut pouvoir travailler en cuisine!

Un nouveau gros chantier allait "secouer" l'établissement, et plus précisément le bâtiment du lycée général et technologique.



En effet les travaux de réfection et d'installation ont dû se faire pendant la période scolaire et ce sur plusieurs mois, rendant les conditions de travail des

enseignants et des élèves parfois difficiles.



Deux pianos de 6 mètres chacun, pesant respectivement 2 tonnes, ont été commandés et installés dans les deux cuisines (initiation et application). Un système de flammes dernière génération devrait permettre aux élèves et aux étudiants d'avoir de meilleures conditions d'apprentissage, plus sécurisées.

Le chantier du lycée a été livré le 10 août dernier. Tout le premier étage du bâtiment principal a été adapté à la restauration.

Deux cuisines (initiation et application) et une salle pâtisserie ont été installées et équipées (Electrolux).

Deux restaurants de formation et un salon privatif ont été également aménagés, avec une entrée principale au 13 rue de la Bourde à Tours.

Il a été convenu au sein du conseil de direction que l'ensemble des restaurants de formation se nommerait « La Gabarre », petit rappel du thème général axé sur la Loire. À venir découvrir au plus tôt...



Ouverture DE L'ÉCOLE HÔTELLIÈRE NOTRE-DAME LA RICHE

2 Restaurants* • un Salon privatif*

Venez vous restaurer en participant à la formation de nos jeunes! Une cuisine de qualité, des produits locaux et régionaux.

TUTION OTRE-DAME LA RICHE

* Restaurants de formation

Les restaurants sont en service depuis la mi-septembre, et resteront en "table ouverte" (sauf boissons) jusqu'au 19 octobre.

Membres du personnel OGEC et ISCB, étudiants, parents d'élèves, ou professionnels, vous êtes tous les bienvenus aux restaurants Gabarre".

> **SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT** 06.22.58.07.56 // caroline.platteau@ndlr.fr







Risotto de tomates séchées

