



LYCEE LOUIS BASCAN

5 AVENUE DU GENERAL LECLERC 78120 RAMBOUILLET

LE RESTAURANT D'APPLICATION

L'enK

Un restaurant d'application, parfois appelé restaurant pédagogique ou restaurant d'initiation, est un restaurant qui permet aux apprentis et étudiants de mettre en pratique leur formation. Il est donc ouvert durant la période scolaire.

L'EnK est ouvert au public sur réservation. Attention les élèves lycéens non accompagnés d'un des deux parents à minima ne sont pas admis comme convives, seul les étudiants et les apprentis majeurs post-bac sont autorisés (/!\ repas aux tarifs extérieurs).

Du fait du contingent de formation, les horaires sont stricts (le midi de 12h15 à 13h30 et le soir de 19h15 à 22h00) et les menus sont imposés pour suivre une progression. Il fait partie de l'École Hôtelière de Versailles (EHV), et du CFA Trajectoire (Centre de Formation des Apprentis).

Le restaurant l'EnK permet aux élèves et apprentis de s'entraîner en situation réelle et de partager leur passion avec vous. C'est un rendez-vous gastronomique dans une ambiance conviviale. Le restaurant d'application est un véritable outil pédagogique, qui constitue une étape indispensable à leurs cursus.

Les productions culinaires, entrées, plats et desserts sont totalement réalisées par nos jeunes en formation, ainsi que les cocktails et le service. Encadrés par leurs enseignants, les élèves acquièrent une connaissance réelle des métiers de la restauration et de ses exigences.

Toute l'équipe pédagogique, compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Les menus changent quotidiennement selon la progression et les exigences de diplômes préparés.

Nos élèves et enseignants vous remercient d'accepter ces quelques règles et s'attacheront à vous faire partager le plaisir qu'ils ont à vous recevoir.

Le fonctionnement du restaurant pédagogique suit les directives de la note de service 95 249 du Bulletin Officiel no 43 du 23 novembre 1995 : « Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »

Alexandre Picard

Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques

01/09/2022