

# PROJET D'ÉTABLISSEMENT CAMPUS DE LA GASTRONOMIE DURABLE

BAC -3 à BAC +3 — 2024 > 27



## BELLIARD

Cuisine  
Service & Bar  
Pâtisserie  
Management

CAMPUS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>



# LE PROJET

Un établissement professionnel doit régulièrement s'interroger sur sa capacité à faire réussir ses apprenants mais aussi sur leur capacité à s'insérer dans le monde professionnel. Ainsi un lycée hôtelier, depuis toujours, doit être en phase avec les attentes des professionnels et des clients.

L'histoire de Belliard depuis 60 ans (en dernière page) est jalonnée de décisions stratégiques prises en accord avec ses tutelles (Rectorat et Région) : le projet d'établissement Campus de la Gastronomie Durable 2024-2027 en est le dernier épisode, dans la cadre des Campus Bac -3 à +3.

La gastronomie durable s'impose petit à petit dans la prise en compte, par les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de la pâtisserie, de l'évolution des goûts des clients et des obligations environnementales grandissantes. Belliard prépare du CAP au BTS les professionnels de demain, du commis au manager : nous avons donc voulu dès 2024 faire entrer les considérations environnementales dans tous nos processus : formation, logistique, relationnel... etc. Notre projet audité en 2023 a permis de décrocher (BOEN février 2024) le **label Lycée des Métiers de la Gastronomie durable, le premier de France.**

## 6 PÔLES D'ACTION

### 1. Pédagogie



- Au cœur des enseignements
- Au travers de tous les dispositifs
- Ajustements des modules et des formations

### 2. Approvisionnement



- Local, saisonnier, emballage
- Agriculture raisonnée ou bio
- Autoproduction

### 3. Production

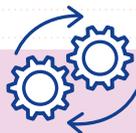


- Protéines végétales à privilégier
- Réduction des protéines animales
- Utilisation des déchets végétaux
- Authenticité et respect des produits bruts

# BELLIARD

CAMPUS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>

### 4. Logistique



- Fluides, contenant
- Ustensiles, équipements
- Tri maximisé en atelier

### 5. Communication marketing



- Transparence vis-à-vis des clients
- Digitalisation des pratiques
- Valorisation du label

### 6. Relations internes-externes



- Management interne
- Charte avec les employeurs
- Ouverture internationale : échanges de pratiques culinaires

# UN PROJET ARCHITECTURAL AMBITIEUX

En plus des 11 plateaux techniques actuels (5 cuisines, 2 restaurants, 2 pâtisseries, 1 bar et 1 chambre d'application), ce projet comprend :

- ✓ Une installation importante de **panneaux photovoltaïques** visant l'autosuffisance des locaux Gastronomie durable ;
- ✓ Un plan de **nouvel équipement** permettant d'intégrer toutes les dimensions logistiques et de production avec une moindre empreinte carbone (bar, éclairage led...);
- ✓ Un **nouvel atelier pâtisserie** avec un module glacerie permettant la spécialisation de certains de nos pâtisseries ;



- ✓ Un **nouvel atelier cuisine modulable** « cuisines du monde », notamment japonaise et italienne ;
- ✓ Un **espace séminaire modulable** avec amphi notamment pour des masterclass destinées aux professionnels, aux adultes ;
- ✓ Une **terrasse de restaurant** poursuivie d'un cheminement paysager permettant la découverte de notre Clos Belliard (vignes, potager, compost, ruche, espace sportif).

## 600 APPRENANTS / AN

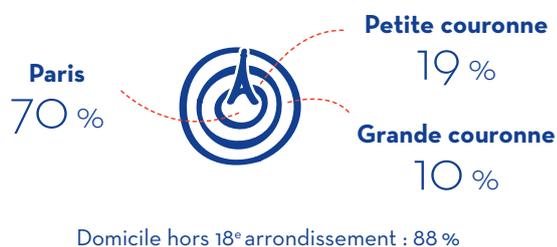
### Sexe



### Nationalité



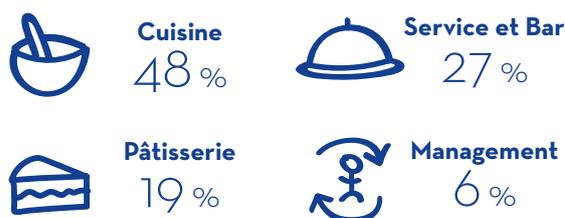
### Domicile



### Âge moyen



### Filières de formation



### Réseau d'entreprises



### Obtention d'un diplôme



### 4 mois après le diplôme



# HISTOIRE DU 135 RUE BELLIARD, PARIS 18<sup>e</sup>

History of 135 rue Belliard, Paris 18<sup>th</sup>

DEPUIS  
1960



## Avant 1881

Travaux d'aménagement du 18<sup>e</sup> arrondissement selon le plan Haussmann.  
*18<sup>th</sup> district development works according to the Haussmann plan.*

## 1881

Création de l'école publique de garçon.  
*Boys public school creation.*

## 1959/60

Création du cours complémentaire Cuisine au-delà de l'école élémentaire.  
*Kitchening complementary classes creation beyond elementary grades.*

## 1980

Création du CFA (centre de formation des apprentis) Hôtellerie et Restauration.  
*Creation of the Hosting and Catering CFA (training center for apprentices).*

## 2017

Création du réseau des lycées hôteliers et du tourisme parisiens (EHTP).  
*Creation of the parisian network of culinary and tourism schools (EHTP).*

## 2013/14

Premières promotions pour le CAP Pâtisserie et le BTS Hôtellerie-Restauration.  
*First classes of the CAP Pâtisserie and BTS of Hosting and Catering.*

## 2009

Réception du label Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Belliard.  
*Awarding of the label Lycée des Métiers of Hosting and Catering industry - Belliard.*

## 1999 > 2004

Grands travaux de rénovation par le cabinet BRET & TRIVIDIC.  
*Major renovations by the firm BRET & TRIVIDIC.*

## 2020

Double anniversaire de 60 ans du lycée et 40 ans du CFA.  
*Joined anniversary of 60 years of professional high school and 40 years of CFA.*

## 10/2021

Obtention du label Eduform pour le CFA.  
*Obtaining the Eduform for CFA label.*

## 09/2022

Obtention du label Euroscol.  
*Obtaining the Euroscol label.*

## 02/2024

Obtention du label Lycée des Métiers de la Gastronomie Durable.  
*Obtaining the Lycée des Métiers de la Gastronomie Durable label.*



**BELLiard**

CAMPUS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>