LE CHÂTEAU

Com Reg NO Octobre 2022 / Fondation d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799
Crédits photos : (c) Photosky Drone Solutions, Besnard et JP Pouteau pour Apprentis d'Auteuil

RESTAURANT D'APPLICATION

CALENDRIER 2022-2023

Le restaurant Le Château est ouvert **pour le déjeuner** pendant les périodes scolaires de la zone B. Les élèves de la section des métiers de bouche proposent **un menu du jour à 19 €**. Vins et cafés à la carte. **Service unique à 12 h 15 sur réservation.**

Possibilité d'accueil de groupes : **menus à 29 €** tout compris.

Chaque année, 6 soirées à thème sont organisées.

Mise en situation quotidienne au restaurant d'application, périodes de formation en milieu professionnel en France et à l'étranger, apprentissage au sein d'établissements de renom, participations à des concours professionnels : les équipes du lycée professionnel proposent à chaque jeune admis, quel que soit son niveau scolaire initial, une formation d'excellence.

RÉSERVATIONS

- **Pour les déjeuners :**
  02 37 53 70 65 - de 8 h 30 à 12 h 00
- **Pour les soirées à thème :**
  chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org
  Onglet « nos services »

Les prix n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

APPRENTIS D'AUTEUIL

La confiance peut sauver l'avenir

La confiance peut sauver l'avenir

APPRENTIS D'AUTEUIL

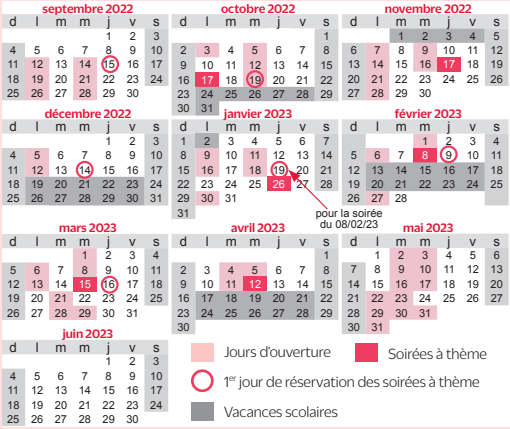
RESTAURANT LE CHÂTEAU

SOIRÉES À THÈME

Accueil à 19 h 15

Date de la soirée	Thème	Ouverture des réservations
Lundi 17 octobre	Octobre Rose	15 septembre
Jeudi 17 novembre	Bourgogne	19 octobre
Jeudi 26 janvier	Val de Loire	14 décembre
Mercredi 8 février	Cuba	19 janvier
Mercredi 15 mars	Fruits de mer	9 février
Mercredi 12 avril	Poètes	16 mars

Réservations : un jour par mois pour la soirée à thème suivante,à partir de 8 h 30, uniquement sur notre site internet chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org (onglet «nos services»). Prix fixés suivant le thème.



Sous réserve de modifications liées aux examens, stages et autres évènements d'Apprentis d'Auteuil.

FORMATIONS
HÔTELLERIE - ALIMENTATION

- **CAP** Cuisine, Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant, Boulanger, Pâtissier.
- **Bacs professionnels** Boulanger-Pâtissier, Cuisine, Commercialisation et services en restauration.
- **Formations par Apprentissage** CAP cuisine, Service hôtellerie Cuisine restauration, Boulangerie et Pâtisserie.

Chaque année, les élèves du lycée ont la possibilité de parfaire leur formation dans des entreprises européennes grâce au programme Erasmus+.

JOURNÉES
PORTES OUVERTES 2023

Venez rencontrer professeurs et élèves du collège, des lycées professionnel et horticole & paysager :

Vendredi 13 janvier de 16 h à 20 h
Samedi 11 mars de 9 h à 13 h
Samedi 13 mai de 9 h à 13 h

Ces établissements d'Apprentis d'Auteuil accueillent garçons et filles (en internat ou en demi-pension) et leur proposent des formations adaptées à leurs besoins : enseignement personnalisé, suivi individualisé...

Accueillir • Éduquer • Former • Insérer

En soutenant Apprentis d'Auteuil, fondation reconnue d'utilité publique, vous contribuez à construire pour les jeunes accueillis un avenir meilleur en leur donnant accès à une scolarité adaptée et à une formation professionnelle reconnue.

Apprentis d'Auteuil
Lycée professionnel privé Notre-Dame
Château des Vaux - CS 90002
Saint-Maurice-Saint-Germain
28240 La Loupe - Tél. 02 37 53 70 56

Retrouvez les formations et les actualités du lycée sur le site :

chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org