



# POUR SES 40 ANS, LE LYCÉE HÔTELIER DE MARSEILLE DEVIENT LE LYCÉE JEAN-PAUL PASSEDAT

Ouvert depuis 1982, le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, du Tourisme et de l'Alimentation de Marseille célèbre cette année ses 40 ans. Véritable institution régionale dans l'excellence, il a déjà formé plus de 20 000 élèves du CAP au BTS.

Lors de cet anniversaire, le Lycée hôtelier sera renommé Jean-Paul PASSEDAT, en l'honneur de ce grand Chef du territoire qui avait milité pour la création du Lycée hôtelier à Marseille.

Cet établissement est devenu une référence grâce à la qualité de son enseignement et à des infrastructures exceptionnelles composées notamment de deux restaurants ouverts au public. Bon nombre de cuisiniers de renom ont suivi ses enseignements, il continue à former les talents de demain. Le Président Renaud Muselier a annoncé aujourd'hui un futur investissement régional pour une importante rénovation de l'établissement.

## / L'histoire d'une passion

Le lycée et l'UFA (unité de formation pour apprentis) dénombre plus de 150 personnes mettant leur savoir-faire exceptionnel au service des élèves et apprentis. Les périodes en entreprise constituent un temps fort de la formation. Le partenariat et le suivi école/entreprise s'appuie sur une relation de confiance.

Les locaux techniques mis à disposition des élèves allient la modernité des installations et la qualité des équipements pour donner un environnement de travail conforme aux objectifs nationaux, aux attentes du personnel motivé et aux apprentis qui peuvent ainsi travailler en toute sérénité.

Depuis 40 ans, le lycée hôtelier de Marseille forme des professionnels de très haut niveau parmi lesquels :

**Franck Roca** : Franck y fait toutes ses études au cœur du renommé lycée hôtelier Bonneveine. Passionné de cuisine dès son plus jeune âge il réussit à faire ses stages dans les plus grands restaurants renommés de la région (le Majestic à Cannes, le restaurant étoilé de l'hôtel Les Bories à Gordes etc...). Toujours au lycée de Bonneveine, il passe un BTS Hôtellerie Restauration et effectue un stage de 6 mois à Shanghai, dans un restaurant proposant de la cuisine méditerranéenne durant l'expo universelle. Puis revient au Trois-Forts, le restaurant du Sofitel Vieux-Port, avec le chef Dominique Frérard où il finit chef de partie. Fin 2017, il prend la direction de la Suisse où il officie au restaurant Le Flacon, à Carouge.

## / L'excellence

Le Lycée hôtelier de Marseille bénéficie d'une excellente réputation. Dans l'esprit de certains, il s'agit de formations de prestige difficilement accessibles mais bien que le niveau d'exigence soit très haut, ces formations restent accessibles à tous. Les métiers de l'hôtellerie et du tourisme sont passionnants et offrent de multiples possibilités de carrières. En cette période de pénurie de postes dans les métiers de la restauration, ces formations d'excellence dispensées au sein du Lycée Bonneveine répondent parfaitement à la demande de la société. Par ailleurs, les exigences comportementales, culturelles et professionnelles de ses formations ne peuvent que faire rayonner la région Sud par son exemplarité.

Chaque année, la Région investit 30% de son budget dans son plan Climat une Cop d'avance.

Dès 2023, 100% du budget y sera consacré. Dans nos lycées :

50% des lycées équipés en panneaux photovoltaïques : 25 lycées supplémentaires seront équipés de panneaux photovoltaïques qui permettra de porter d'ici 2024 à 70% de nos lycées équipés. Le lycée hôtelier en sera équipé pendant l'été 2023 !

100% des chaudières au fioul remplacées

20% à 30% de réduction de la consommation d'énergie

Tous sont engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et le zéro plastique.

Des économies d'énergie et d'eau par l'adhésion aux groupements d'achat gaz et électricité, de détection des fuites d'eau et d'un suivi attentif de la consommation.

L'équipement d'abris à vélo sécurisés afin que chaque élève puisse utiliser des modes doux de déplacements.

*« J'ai fait le choix d'une rénovation énergétique de ce lycée mais aussi une amélioration des équipements afin d'impulser une nouvelle dynamique pour les 10 prochaines années ! C'est un budget de plus de 25 millions qui sera consacré à différentes opérations de 2023 à 2028 ! Car je souhaite que chaque jeune qui étudie en Région Sud puisse le faire sans accroc ! Il n'y a pas de plus grande fierté, ni de plus grand plaisir que celui de penser au bien-être et au bonheur de notre jeunesse ! »*

**Renaud Muselier**, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France

[REVENIR À LA LISTE](#)

[PRÉCÉDENT](#)

[SUIVANT](#)

## VOUS AIMEREZ AUSSI LIRE...

LYCÉENS

**/ En finir avec le harcèlement scolaire : des prix pour trois lycées de la Région Sud**



EDUCATION-LYCÉES

**/ 1 milliard d'euros pour les lycées de la Région**



LYCÉENS, ...

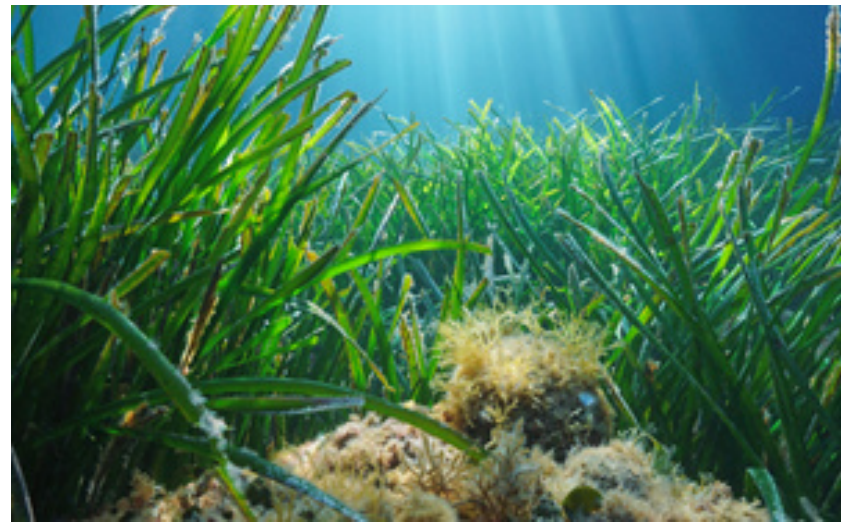
**/ A Marseille, la rénovation du Lycée Pastré Grande Bastide au service des élèves**



EDUCATION-LYCÉES, ...

**/ Avec Calypso, les lycéens s'engagent pour la Méditerranée !**





#### PRESSE

[Contact presse](#)

#### NEWSLETTER

[Abonnez-vous](#)

#### RESTONS CONNECTÉS

**CONTACT**  
RÉGION SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR  
**Hôtel de Région**  
27, place Jules Guesde  
13481 Marseille Cedex 20

**Du lundi au vendredi**  
De 9 h à 17 h sans interruption  
04 91 57 50 57

**LIENS UTILES**  
[Subventions régionales](#)  
[Sud Marchés Publics](#)  
[Espace collectivités](#)  
[Offres d'emplois](#)

[Contacter la région](#)