



GROUPE
Saint-Bénigne

Lycée Saint-Bénigne



Lycée général
Lycée technologique
Lycée professionnel

École Hôtelière

Enseignement supérieur

SOMMAIRE

Que faire après la 3ème ?	p.2
Que faire après le bac ?	p.2
Seconde générale et technologique	p.4
Première générale	p.6
Terminale générale	p.8
Première et Terminale Sciences et Technologies du Management et de la Gestion	p.10
Seconde, Première et Terminale Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et Restauration	p.12
Seconde, Première et Terminale Bac. Pro. Métiers du Commerce et de la Vente	p.14
Seconde, Première et Terminale Bac. Pro. Assistant à la Gestion des Organisations et de leurs Activités	p.16
Seconde, Première et Terminale Bac. Pro. Cuisine	p.18
Seconde, Première et Terminale Bac. Pro. Commercialisation et Services en Restauration	p.20
Résultats examens 2021	p.22
Nos tarifs 2022 - 2023	p.23
Modalités d'inscription	p.23
Liens utiles	p.24
Contact	p.24
Groupe Saint-Bénigne	p.25

QUE FAIRE APRÈS LA 3ÈME ?

SECONDE GÉNÉRALE

PREMIÈRE ET TERMINALE GÉNÉRALE

Spécialités proposées :

- Humanités, littérature et philosophie
- Histoire-géographie, géopolitique et sciences politiques
- Langues, littératures et cultures étrangères
- Numérique et sciences informatiques
- Mathématiques
- Physique-chimie
- SVT
- SES

PREMIÈRE STMG

Sciences et Technologies du Management et de la Gestion

TERMINALE STMG

Spécialités proposées :

- Gestion et finance
- Mercatique
- Ressources humaines et communication
- Système d'information et de gestion

QUE FAIRE APRÈS LE BAC...

- BTS Support à l'Action Managériale
- BTS Gestion de la PME
- BTS Comptabilité et Gestion
- BTS Services Informatiques aux Organisations
- BTS Gestion des Transports et Logistique Associée
- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client
- BTS Tourisme
- BTS Management en Hôtellerie-Restoration
- BTS Professions Immobilières (rentrée 2023)

SECONDE TECHNOLOGIQUE

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)

PREMIÈRE STHR

TERMINALE STHR

SECONDE PROFESSIONNELLE

- Métiers de la gestion administrative
- Métiers de la relation client
- Métiers de l'hôtellerie - restauration

PREMIÈRE PROFESSIONNELLE

Métiers Assistant à la gestion des organisations et à leurs activités, spécialités proposées :

- Métiers du commerce de de la vente option A : Animation et gestion de l'offre commerciale
- Métiers du commerce et de la vente option b : Prospection et valorisation de l'offre commerciale
- Assistant à la gestion des organisation et à leurs activités

Métiers de l'Hôtellerie Restauration, spécialités proposées :

- Cuisine
- Commercialisation et service en restauration

TERMINALE PROFESSIONNELLE

...À SAINT-BÉNIGNE ?

- PREPA CPGE ECG
- PREPA Diplôme Comptabilité et Gestion
- Bachelor Responsable du Développement et du Pilotage Commercial
- Bachelor Responsable d'Unité Opérationnelle
- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

SECONDE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

PRÉSENTATION

Dans le cadre de la réforme du lycée, la classe de seconde générale et technologique est commune à tous les élèves. Les élèves suivent des cours communs et bénéficient d'un accompagnement personnalisé. Dès le début de l'année, et accompagné par ses professeurs chaque élève réfléchit à son parcours. Au second trimestre, l'élève choisit une combinaison de spécialités en fonction des domaines qui l'intéressent et du métier envisagé.

LES OPTIONS FACULTATIVES

MANAGEMENT ET GESTION



L'option facultative management et gestion porte un regard distancié sur les organisations humaines et les dynamiques qui traversent les entreprises, les associations ou encore les organisations publiques. Cette option s'inscrit dans une démarche de sensibilisation des élèves sur plusieurs thématiques :

- S'engager et entreprendre : de l'intention à la création ;
- Organiser et décider : des objectifs à la réalisation ;
- Évaluer et évoluer : du pilotage aux développements numériques.

Le programme a pour finalité de donner aux élèves les connaissances de base pour une approche réfléchie du management et des sciences de gestion leur permettant de situer les pratiques des organisations par rapport à des enjeux fondamentaux de société, de cohésion sociale, de solidarité et de réalisation de projets tant individuels que collectifs.

THÉÂTRE



Les cours s'appuient sur une approche dramaturgique du théâtre qui interroge le passage du texte à la représentation. C'est à partir de l'expérience sensible et des formes diverses de son partage que l'élève acquiert progressivement une culture théâtrale à la fois pratique et théorique, artistique et historique. Ainsi, de la seconde à la terminale l'enseignement est progressif. Son objectif principal est de construire l'autonomie des élèves dans leur pratique et leur réflexion sur l'art dramatique.

CINÉMA AUDIOVISUEL

A raison de 3h de cours par semaine, les élèves découvrent différents aspects du cinéma tels que :

- l'histoire depuis son invention jusqu'aux nouvelles technologies,
- les mouvements et les genres cinématographiques français et étrangers : la Nouvelle Vague, l'expressionnisme allemand, Hollywood, Bollywood, ...
- l'analyse filmique à partir du contexte historique, des techniques de tournage, des effets spéciaux, de personnages emblématiques, ...
- la réalisation depuis l'écriture du scénario jusqu'aux tournages et montage.



Cette option est une opportunité proposée aux élèves pour développer sa curiosité et sa créativité, découvrir un milieu artistique très riche et varié, travailler en équipe et partager, éveiller d'éventuelles compétences et perspectives d'orientation.



Chinois ou italien à distance



Les élèves travaillent en autonomie sous le contrôle d'un référent du lycée. Le Chinois ou l'Italien est enseigné via une plateforme à distance. Les notes et les appréciations sont renseignés sur le bulletin.

QUALITÉS REQUISES

- Curiosité pour les matières générales
- Goût pour l'analyse et l'argumentation

POURSUITE D'ÉTUDES

- Filière générale
- Filière technologique
- Passerelle possible vers la voie professionnelle

LES + DE ST-BÉ

- Des devoirs sur table hebdomadaires
- Grande variété des supports d'apprentissage : TD, exercices, débats, analyse de documents (textes ou statistiques), vidéos, schémas, etc.
- Valorisation de l'investissement de l'élève aussi bien à l'écrit que dans sa participation à l'oral
- Initiation à l'art oratoire : former les élèves à la prise de parole, pratique du débat
- Atelier d'art oratoire pour s'exercer à la prise de parole en public en partenariat avec Sciences PO. Prépare également le Grand Oral.
- Sensibilisation des élèves à l'actualité au travers de différents médias
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Des projets d'ouverture culturelle organisés tous les ans sous différentes formes
- Journée d'intégration à la rentrée
- Locaux accueillants et adaptés
- Certification Cambridge
- Possibilité d'internat
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

PREMIÈRE GÉNÉRALE

PRÉSENTATION

Accessible après une seconde générale, les élèves, curieux d'affiner leur choix d'orientation, choisissent 3 spécialités en classe de première. Ces spécialités bénéficient d'horaires significatifs permettant de proposer des programmes ambitieux et de donner du temps aux élèves pour leur apprentissage. La classe de première marque surtout la première étape de l'obtention du baccalauréat par l'organisation de contrôles continus.

LES SPÉCIALITÉS

HISTOIRE GÉOGRAPHIE, GÉOPOLITIQUE ET SCIENCES POLITIQUES



Les cours d'HGGSP alternent entre débats préparés au préalable à des fins d'argumentation, des études de cas dans le monde, présentées par les élèves en exposés (entraînement à l'oral) et des cours interactifs (en ligne et à partir de séquences vidéo). Les compétences visées sont se préparer au grand oral, mais aussi maîtriser des capacités de synthèse et à argumenter pour démontrer un sujet relatif à un thème.

HUMANITÉS, LITTÉRATURE ET PHILOSOPHIE

En philosophie comme en littérature, la spécialité HLP propose aux élèves d'acquérir une solide culture des grands auteurs de l'Antiquité à nos jours, ainsi qu'une formation à la lecture et à la compréhension des grands problèmes et enjeux d'un monde en constante mutation.

Cette spécialité repose notamment sur la volonté de procurer aux élèves un esprit critique, des capacités d'analyse, d'interprétation et d'argumentation. Elle permet, entre autre, de déboucher sur une filière Droit.



MATHÉMATIQUES



La spécialité mathématiques en première permet d'approfondir les acquis de seconde tout en préparant ceux de terminale. Elle intègre tout au long de l'année l'usage de l'outil informatique. On y étudie les statistiques, probabilités, fonctions (dont exponentielle) avec la dérivation comme moyen efficace d'étude. On y trouvera aussi les suites, les limites de suites, les vecteurs et le produit scalaire...

ANGLAIS MONDE CONTEMPORAIN

L'enseignement de spécialité Anglais, monde contemporain vise à sensibiliser les élèves à la diversité des sociétés et des cultures du monde anglophone

L'enseignement de spécialité se donne pour objectif d'analyser quelques grands enjeux sociétaux, économiques, politiques, géopolitiques, culturels, scientifiques et techniques du monde anglophone contemporain, en partant de questions actuelles et en les resituant dans leur contexte historique afin de donner aux élèves les repères et les clés de compréhension indispensables.



NUMÉRIQUE ET SCIENCES INFORMATIQUES



Cette spécialité correspond aux besoins actuels, elle s'appuie sur les grands axes suivants : programmation objet, réseaux, base de données SQL, développement Web, Javascript - HTML, codage avec Python.

SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE

Les thèmes abordés sont « La Terre, la vie et l'organisation du vivant », « Les enjeux planétaires contemporains » et « Corps humain et la santé ».



PHYSIQUE - CHIMIE



Les thèmes abordés sont « Constitution et transformations de la matière », « Mouvement et interactions », « Ondes et signaux » et « L'énergie : conversion et transfert ». L'élève s'interroge par une approche expérimentale dans les laboratoires et en demi groupe, le lien avec les sciences numériques : simulations, programmation..., ainsi que le lien avec l'histoire des Sciences et l'actualité scientifique.

SCIENCES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES

La spécialité Sciences économiques et sociales repose sur une approche scientifique pluridisciplinaire visant à comprendre les enjeux économiques, politiques et sociaux de nos sociétés contemporaines. Elle permet aux élèves d'acquérir des connaissances solides sur divers thématiques :



- En économie : le marché, le financement de l'économie, la gestion du risque, la gouvernance d'entreprise, la croissance et les crises, le chômage, le commerce international, les politiques économiques et environnementales ;
- En sociologie : les processus sociaux, la stratification et la mobilité sociale, la justice sociale, les mutations du travail et de l'emploi ;
- En science politique : l'opinion publique, le vote et l'engagement politique.

QUALITÉS REQUISES

- Goût pour le raisonnement qu'il soit littéraire ou scientifique
- Aptitude à l'analyse et à l'argumentation

POURSUITE D'ÉTUDES

- Filière générale
- Filière technologique
- Passerelle possible vers la voie professionnelle

LES + DE ST-BÉ

- Atelier d'art oratoire pour s'exercer à la prise de parole en public en partenariat avec Sciences PO. Prépare également le Grand Oral.
- Entraînements écrits et oraux aux épreuves anticipées de français et de sciences
- Des points étapes réguliers avec le cadre éducatif et le professeur principal pour accompagner l'élève dans son orientation
- Grande variété des supports d'apprentissage : TD, exercices, débats, analyse de documents (textes ou statistiques), vidéos, schémas, etc.
- Valorisation de l'investissement de l'élève aussi bien à l'écrit que dans sa participation à l'oral
- Sensibilisation des élèves à l'actualité au travers de différents médias
- Des projets d'ouverture culturelle organisés tous les ans sous différentes formes
- Initiation à l'utilisation de la plateforme Parcoursup
- Journée d'intégration à la rentrée
- Locaux accueillants et adaptés
- Certification Cambridge
- Possibilité d'internat
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

TERMINALE GÉNÉRALE

PRÉSENTATION

Tous les élèves en classe de terminale suivent des enseignements communs (16h) et des disciplines de leur choix : les enseignements de spécialité (12h). Les élèves en suivent 3 en première puis deux en terminale. Ils permettent d'approfondir ce qui les passionne et ce qui les fera réussir dans l'enseignement supérieur. Enfin, la terminale n'a pas pour seule finalité l'obtention du bac mais celle aussi de préparer l'élève à son orientation post-bac.

LES SPÉCIALITÉS

L'élève choisi 2 spécialités parmi les 3 suivies en classe de première.

LES OPTIONS FACULTATIVES

L'élève peut choisir 1 enseignement facultatif au choix parmi :

MATHÉMATIQUES COMPLÉMENTAIRES

Ce cours est destiné prioritairement aux élèves qui, ayant suivi l'enseignement de spécialité de mathématiques en classe de première et ne souhaitant pas poursuivre cet enseignement en classe terminale, ont cependant besoin de compléter leurs connaissances et compétences mathématiques par un enseignement adapté à leur poursuite d'études dans l'enseignement supérieur, en particulier en médecine, économie ou sciences sociales.



MATHÉMATIQUES EXPERTES



Ce cours est destiné aux élèves qui ont un goût affirmé pour les mathématiques et qui visent des formations où les mathématiques occupent une place prépondérante. Il permet d'aborder de façon approfondie d'autres champs d'étude que ceux proposés par l'enseignement de spécialité.

DROIT ET GRANDS ENJEUX DU MONDE CONTEMPORAIN

Cet enseignement vise à élargir les perspectives des élèves de terminale. L'objectif est de leur faire découvrir les instruments du droit – normes, institutions, métiers –, son rôle social, ainsi que la méthodologie du raisonnement juridique. En partant du droit positif et de la façon dont il contribue à structurer les grands enjeux politiques, économiques et sociaux contemporains, il s'agit d'aborder certains grands thèmes du monde contemporain, à travers la façon dont ils sont saisis par le droit.



L'élève peut également choisir un autre enseignement au choix parmi : Cinéma-audiovisuel, Théâtre ou bien LVC (Chinois ou Italine) via une plateforme à distance.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Université
- Classe prépa
- BTS - DUT
- Écoles spécialisées (commerce, ingénieur, etc.)

LES + DE ST-BÉ

- Atelier d'art oratoire pour s'exercer à la prise de parole en public en partenariat avec Sciences PO. Prépare également le Grand Oral.
- Des entraînements hebdomadaires aux épreuves du baccalauréat
- Des conseils de classe dédiées à l'orientation
- Grande variété des supports d'apprentissage : TD, exercices, débats, analyse de documents (textes ou statistiques), vidéos, schémas, etc.
- Valorisation de l'investissement de l'élève aussi bien à l'écrit que dans sa participation à l'oral
- Sensibilisation des élèves à l'actualité au travers de différents médias
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Des projets d'ouverture culturelle organisés tous les ans sous différentes formes
- Réunion d'information pour les familles sur Parcoursup
- Journée d'intégration à la rentrée
- Locaux accueillants et adaptés
- Certification Cambridge
- Possibilité d'internat
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

TÉMOIGNAGE

Je me suis inscrite au lycée Saint Bénigne en seconde notamment car j'étais passionnée de théâtre et très intéressée par l'option proposée au lycée.

A la fin de ma seconde, j'ai décidé d'aller en filière littéraire. L'ensemble des professeurs lors de mes années de première et terminale ont su apporter une ambiance conviviale dans la classe mais surtout aborder le programme de manière très intéressante.

Je garde de très bons souvenirs des personnes rencontrées à Saint Bénigne. La diversité dans ce lycée était très épanouissante et cela se reflète parfaitement dans l'option théâtre où chacun apporte sa touche personnelle et son talent ! En 3 ans nous avons créé des projets qui nous ont fait grandir et nous épanouir afin d'affirmer plus précisément qui nous étions et notamment ce que nous voulions faire dans nos vies. L'année de terminale fut intense pour moi, j'ai préparé mon bac avec l'objectif d'obtenir les meilleurs résultats possibles et en parallèle d'avoir mes concours en fin d'année. J'ai réussi à obtenir les félicitations du jury mais je n'ai pas eu mes concours.

Cette année je poursuis mes projets en prepa sciences Po à Paris avec toutes les bases solides pour réussir grâce à mes années passées à Saint Bénigne.

Je n'oublie pas les moments passés au sein de ce lycée. Elles m'ont permis d'évoluer autant artistiquement, intellectuellement, qu'humainement et de découvrir un peu plus mes goûts et mes envies pour l'avenir !

Emma B. bachelière en 2019

PREMIÈRE ET TERMINALE

Sciences et Technologie du Management et de la Gestion (STMG)

ACCESSIBILITÉ

Accessible après une classe de seconde générale (passerelle possible après une seconde professionnelle et en cas de difficultés pendant une première générale).

PRÉSENTATION

Une seule première (Sciences et Technologies du Management et de la Gestion) permet d'accéder à quatre spécialités de terminale :

- Management et Gestion et finance
- Management et Systèmes d'information de gestion
- Management et Ressources Humaines et Communication
- Management et Mercatique (Version française du terme marketing)

LES SPÉCIALITÉS

DROIT ET ÉCONOMIE



C'est l'étude du fonctionnement de l'économie. Il s'agit également d'aborder les grands concepts du droit de manière à faire apparaître le rôle du droit dans la Société. En terminale, l'enseignement est centré sur l'entreprise.

MANAGEMENT

Donner aux élèves une introduction au fonctionnement des entreprises, des associations et des organisations publiques, comprendre la mise en œuvre des moyens humains et matériels d'une entreprise pour atteindre ses objectifs.



SCIENCES DE GESTION ET NUMÉRIQUE

- Apprendre les technologies de l'information et de communication écrite ou orale.
- Découvrir les mécanismes financiers des organisations.
- Acquérir une maîtrise dans l'exploitation des données chiffrées.
- Mesurer l'importance de l'information dans le fonctionnement des organisations.
- Étudier le comportement de l'individu dans les relations professionnelles.
- Mieux connaître le fonctionnement des outils

QUALITÉS REQUISES

- Qualités relationnelles
- Sens de l'organisation et de l'initiative
- Curiosité du monde de l'entreprise et l'actualité
- Intérêt pour l'outil informatique

POURSUITE D'ÉTUDES

- **BUT**
- **BTS** : Support à l'Action Managériale / Gestion de la PME / Comptabilité et Gestion / Services Informatiques aux Organisations / Professions Immobilières / Gestion des Transports et Logistique Associée / Management Commercial Opérationnel / Négociation et Digitalisation de la Relation Client / Tourisme
- **Diplôme Comptabilité et Gestion**
- **Classe prépa économique et commerciale option technologique** (réservée aux bacheliers STMG)

LES + de St Bé

- Suivi personnalisé par l'équipe pédagogique et le cadre éducatif
- Sorties pédagogiques
- Intervenants extérieurs : Rencontre avec un magistrat, présentation des métiers de greffe, etc.
- Locaux accueillants et adaptés
- Possibilité d'internat
- Certification Cambridge
- Projet «graines d'orateurs» pour préparer le grand Oral avec des étudiants de Sciences PO
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

PROJETS PÉDAGOGIQUES

- **RCF** : une fois par mois, les élèves créent leur émission de 12 min au sein même des locaux de la radio.
- **Concours** :
 - Business Challenge Bourgogne Franche-Comté : ce challenge prend appui sur un jeu d'entreprise en ligne qui permet de découvrir et d'utiliser concrètement des savoirs liés à l'entreprise de façon ludique et interactive. (Champion académique en 2019)
 - Mini-entreprise : En 2020, les élèves ont choisi de créer une association ALED (Association de LutTE contre les violences conjugales à Dijon) qui a pour but de récolter des fonds pour lutter contre les violences conjugales. (Champion régionale de Bourgogne-Franche-Comté en 2019).
 - Entreprise à la Une : Après une visite d'entreprise, les élèves la mettent en valeur en écrivant un article de journal (champion interacadémique en 2019)
 - Les jeunes et la Sécu : champion national en 2018 avec remise des prix par la Ministre de la Santé, Mme BUZYN.

TÉMOIGNAGE

Quand j'étais en Seconde générale, on m'a proposé la STMG et quand j'ai su qu'il y avait un module mini-entreprise, j'ai tout de suite su qu'il fallait que j'intègre cette filière. Tout d'abord les matières enseignées me parlent : elles sont en lien avec l'entreprise et l'actualité, c'est concret et pas du tout théorique. Dans la mini-entreprise, je suis devenu le PDG et j'ai dû jouer le rôle du manager et gérer les mini-entrepreneurs. Ce n'était pas facile mais on a pu mener le projet jusqu'au bout et on est devenu champion régional de Bourgogne – Franche – Comté. J'ai aussi participé aux projets RCF et Graines d'orateurs : j'ai ainsi pu prendre confiance en moi et faire des progrès à l'oral. Plus tard, je veux intégrer une école de Commerce et je pense que Saint Bénigne et les professeurs m'ont préparé à cela : j'ai grandi tout simplement en faisant des projets supers que je peux même mettre sur mon CV. Saint Bénigne ? Ce n'est pas qu'une école pour apprendre; c'est une école où on est accompagné pour devenir adulte !

Thibaut D.

SECONDE, PREMIÈRE ET TERMINALE

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)

ACCESSIBILITÉ

- Après une classe de 3ème
- Après une classe de seconde générale ou technologique, intégration directe en première (Stage en entreprise conseillé avant l'intégration)
- Pratique de deux langues vivantes

PRÉSENTATION

Le baccalauréat STHR se compose d'enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et un enseignement technologique polyvalent. Il vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et de l'hébergement.

En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. En classe de première puis de terminale, ces enseignements spécifiques sont approfondis pour apporter toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études.

- **En Restauration** : approfondir les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus....
- **En Service** : apprendre à connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients...
- **En Hébergement** : s'adapter à la diversité des entreprises hôtelières. Maîtriser l'organisation et la conduite des activités d'un hôtel, les types et les catégories d'hébergement en chambre et les services qui y sont attachés.
- **En Gestion Hôtelière** : acquérir des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

LES SPÉCIALITÉS

En seconde :

- Sciences
- Mathématiques
- Économie et gestion hôtelière
- Sciences et technologies des services
- Sciences et technologies culinaires

En première :

- Enseignement scientifique alimentation - environnement
- Sciences et technologies culinaires et des services
- Économie et gestion hôtelière

En terminale :

- Économie et gestion hôtelière
- Sciences et technologies culinaires et des services
- Enseignement scientifique alimentation environnement

STAGES

Intégration au sein d'équipes de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, pendant 8 semaines.

- 4 semaines en classe de seconde
- 4 semaines en classe de première

QUALITÉS REQUISES

- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique
- Tenue correcte et sourire exigés
- Être attentif à l'évolution de son métier
- Capacité d'adaptation aux pratiques professionnelles
- Maîtrise de deux langues étrangères.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant au CFA SB FORMATION en contrat de professionnalisation
- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

LES + de St Bé

- Locaux accueillants et adaptés
- Espaces professionnels dédiés : Restaurant d'application et cuisines professionnelles rénovés, matériels performants et innovants. Enseignants professionnels issu du métier.
- Un nouvel Hôtel Pédagogique
- Prêts des tenues professionnelles en seconde
- Journées Découvertes des Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Journées d'immersions possibles
- Journée d'intégration à la rentrée
- Parcours adaptés, progressifs, stages adaptés au profil du jeune
- Grande variété des supports d'apprentissage
- Travail en étroite collaboration avec le monde professionnel
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Possibilité d'internat
- Certification Cambridge
- Formation aux extras par l'Ecole des Extras
- Possibilité de passer son BAFA

TÉMOIGNAGE

« Au départ, j'ai choisi le lycée Saint-Bénigne car je souhaitais m'inscrire en bac pro cuisine. En Janvier, j'ai eu un entretien avec Mr Léger qui m'a parlé d'une autre formation : le bac technologique hôtelier qui me correspondait plus, pour une expérience plus vaste et polyvalente. Après avoir réfléchi avec mes parents, j'ai pu visiter l'établissement et participer aux journées découvertes. Mon niveau scolaire et ma capacité de travail ont augmenté petit à petit. Les stages m'ont appris beaucoup de choses, Globalement, nous avons été très bien préparés au bac, quand on apprécie la relation avec les profs, on est plus dedans, on va travailler sans se demander pourquoi. L'an prochain, je rentre en BTS alternance option B à SB formation pour continuer en cuisine, après je souhaite faire une mention complémentaire pâtisserie ou travailler à l'étranger.»

Kévin M.

SECONDE MÉTIERS DE LA RELATION CLIENT PREMIÈRE ET TERMINALE SPÉCIALITÉ DU COMMERCE ET DE LA VENTE

Classes de seconde professionnelle métiers de la Relation client NUMERIQUE à la rentrée 2023

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'admission :

- Une classe de 3ème
- Une classe de CAP de même secteur
- Une classe de seconde générale ou technologique
- 2 langues vivantes

PRÉSENTATION

La classe de seconde Bac Pro MRC (Métiers de la relation client) est commune pour les jeunes ayant choisi de s'orienter dans le secteur commercial, avec pour objectif l'obtention d'un bac pro en 3 ans :

- Bac pro CV (Commerce Vente), option A « animation et gestion de l'espace commercial » (ex bac pro commerce)
- Bac pro CV (Commerce Vente), option B « prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale » (ex bac pro vente)

L'option A, s'inscrit dans une démarche commerciale active. Son activité consiste à :

- Accueillir, conseiller et vendre des produits et des services associés,
- Contribuer aux suivis des ventes,
- Participer à la fidélisation de la clientèle et au développement de la relation client,
- Participer à l'animation et à la gestion d'une unité commerciale.

L'option B donne à son titulaire des compétences professionnelles reconnues dans un domaine en permanente évolution :

- Prospection et fidélisation de la clientèle
- Négociation commerciale
- Recours aux techniques de marketing direct, utilisation de l'informatique, ...

ORGANISATION DE LA FORMATION

- **Enseignement général** (40%) : Français, Anglais (LV1), Allemand ou Espagnol (LV2), Histoire-Géographie, Arts appliqués, Éducation physique et sportive
- **Enseignement professionnel** (60%) : Vente, Relation client (cours et TP), Mathématiques, Économie – Droit, PSE
- Accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation. Consolidation
- **Cours facultatif** : théâtre
- **Co-intervention** : a pour objectif d'articuler les enseignements généraux (mathématiques et français) et les enseignements professionnels pour favoriser la réussite des élèves.
- **Le chef-d'oeuvre** : l'élève doit réaliser tout au long du cycle de la première à la terminale un projet concret, qui représente l'accomplissement des talents et des compétences acquises, et qu'il devra soutenir devant un jury pour l'épreuve du BAC.

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'accueil, écoute, disponibilité, rigueur
- Sens de l'accueil, écoute, disponibilité, rigueur, goût des relations humaines.
- Tenue vestimentaire adaptée et bonne présentation.
- Travail en équipe tout en faisant preuve d'autonomie et de responsabilité

PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel)

22 semaines réparties sur 3 années au sein d'une unité commerciale :

- 6 semaines en classe de seconde
- 8 semaines en classe de première
- 8 semaines en classe de terminale

L'une des périodes de stage (à partir de la classe de 1ère) peut être réalisée dans un pays européen, dans le cadre d'une mobilité ERASMUS+.



APRÈS LE BAC

- **Poursuite d'études** : BTS Management Commercial Opérationnel (MCO), BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC), BTS Gestion des Transports et Logistique Associée (GTLA)
- **Insertion professionnelle** : Vendeur conseil, employé commercial, vendeur qualifié, vendeur spécialiste.

LES + de St Bé

- Suivi personnalisé par l'équipe pédagogique et le cadre éducatif
- Une journée par semaine en tenue professionnelle
- Théâtre
- Sorties pédagogiques
- Salle dédiée à l'enseignement professionnel
- Initiation à l'art oratoire : former les élèves à la prise de parole, pratique du débat
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Erasmus+ : possibilité de mobilité en Europe
- Passerelle STMG à l'issue de la seconde
- Locaux accueillants et adaptés
- Possibilité d'internat
- Certification Cambridge
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

TÉMOIGNAGE

« Ce qui m'a le plus marqué dans mon baccalauréat professionnel commerce à Saint Bénigne, c'est l'accompagnement de l'équipe pédagogique, la qualité des services (self, p'tit Saint Be, aides aux devoirs...) toutes les valeurs transmises...

J'étais une mauvaise élève avec une petite moyenne au collège et j'ai trouvé ma voie dans cette filière. Cela m'a encouragé à faire un BTS MUC dans cet établissement.

Actuellement en licence en alternance, je réalise que je n'y serai jamais arrivée sans ma bonne expérience à Saint Bénigne. Merci à eux d'avoir su révéler qui j'étais. »

Justine M. 2017

SECONDE, PREMIÈRE ET TERMINALE

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL AGORA

(Assistant à la Gestion des Organisations et de leurs Activités)

Classes de seconde professionnelle métiers de la gestion administrative NUMERIQUE à la rentrée 2023

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'admission :

- Une classe de 3ème
- Une classe de seconde générale ou technologique
- Une classe de CAP de même secteur
- 2 langues vivantes

PRÉSENTATION

La mission globale du titulaire du baccalauréat professionnel AGORA consiste à prendre en charge les activités relevant de la gestion administrative principalement au sein d'entreprise de petite et moyenne taille (TPME, TPMI, agence, commerce), de collectivité territoriale, d'administration ou encore d'association.

Son activité consiste à :

- La gestion des relations avec les clients, les usagers, les adhérents.
- L'organisation et le suivi de l'activité, de production de biens et de services.
- La gestion et l'administration des personnels.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- **Enseignement général** (40%) : Français, Anglais (LV1), Allemand ou Espagnol (LV2), Histoire-Géographie, Arts appliqués, Éducation physique et sportive
- **Enseignement professionnel** (60%) : Gestion-administrative (cours et TP), Mathématiques, Economie-Droit, PSE
- **Accompagnement personnalisé** et accompagnement au choix d'orientation. Consolidation
- **Cours facultatif** : théâtre
- **Co-intervention** : a pour objectif d'articuler les enseignements généraux (mathématiques et français) et les enseignements professionnels pour favoriser la réussite des élèves.
- **Le chef-d'oeuvre** : l'élève doit réaliser tout au long du cycle de la première à la terminale un projet concret, qui représente l'accomplissement des talents et des compétences acquises, et qu'il devra soutenir devant un jury pour l'épreuve du BAC

QUALITÉS REQUISES

- Autonomie, adaptabilité, rigueur et autonomie
- Capacité à communiquer et rédiger
- Goût pour l'utilisation des outils numériques et bureautiques
- Tenue vestimentaire adaptée et bonne présentation
- Maîtrise de la langue française écrite et orale

PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel)

22 semaines réparties sur 3 années :

- 6 semaines en classe de seconde
- 8 semaines en classe de première
- 8 semaines en classe de terminale

L'une des périodes de stage (à partir de la classe de 1ère) peut être réalisée dans un pays européen, dans le cadre d'une mobilité ERASMUS+.



APRÈS LE BAC

- **Poursuite d'études** : BTS Support à l'Action Managériale (SAM), BTS Gestion de la PME, BTS Gestion des Transports et Logistique Associée (GTLA).
- **Insertion professionnelle** : Assistant(e) administratif(ve), secrétaire administratif(ve), assistant(e) de gestion.

LES + de St Bé

- Une journée par semaine en tenue professionnelle
- Sorties pédagogiques
- Théâtre
- Erasmus+ : possibilité de mobilité en Europe
- Suivi personnalisé par l'équipe pédagogique et le cadre éducatif
- Locaux accueillants et adaptés
- Possibilité d'internat
- Projet grânes d'orateur pour préparer le grand Oral avec des étudiants de Sciences PO
- Passerelle STMG à l'issue de la seconde

TÉMOIGNAGE

J'ai choisi le bac pro gestion administration (c'était l'année de la création de cette filière) car j'étais très à l'aise avec les chiffres et parce que ce diplôme beaucoup de débouchés. J'ai eu la chance de rencontrer ma professeure principale qui su me donner confiance en moi et m'a fait comprendre l'intérêt de travailler afin d'exploiter mon potentiel au maximum et ainsi avoir un profil intéressant pour les recruteurs. Je me suis toujours contenté d'une simple moyenne sans forcer à un bac pro obtenu avec mention très bien.

J'ai poursuivi mes études à St Bénigne avec le BTS assistant de gestion. L'une des suites logiques à mon bac pro. Beaucoup racontent que c'est plus difficile pour les personnes qui sortent d'un bac pro car le fossé est énorme comparé aux généraux... Je peux vous dire que c'est faux ! Toute personne motivée et ambitieuse peut s'imposer et même mener ses camarades à la réussite dans l'objectif commun d'obtenir cet examen. J'ai donc obtenu mon BTS avec les meilleures notes de toute ma classe et une seule épreuve en dessous de la moyenne (culture générale : 9.50).

Enfin, l'une de mes professeurs m'a permis de trouver mon premier emploi dans le domaine du transport. Une aventure très dure mais riche en enseignements puisque à l'heure actuelle cela fait 2 ans et demi que j'ai rejoint une autre entreprise de transports où je suis responsable du service après-vente la semaine et responsable d'exploitation le samedi et cela à 22 ans.

Alexis De F.

SECONDE, PREMIÈRE ET TERMINALE

Métiers de l'Hôtellerie Restauration Baccalauréat Professionnel Cuisine

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'admission :

- Une classe de 3ème
- Une classe de seconde générale ou technologique
- Une classe de CAP de même secteur
- 2 langues vivantes

PRÉSENTATION

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine. Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration, en France et à l'étranger.

Préparation, dressage, cuisson, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du Bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

Tron commun cuisine et service en classe de seconde.

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique
- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Tenue correcte et sourire exigés
- Etre attentif à l'évolution de son métier
- Capacité d'adaptation aux pratiques professionnelles
- Maîtrise de deux langues étrangères.

PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel)

Formation en milieu professionnel

- 5 semaines en classe de seconde
- 10 semaines en classe de première
- 7 semaines en classe de terminale

Plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen. Apprentissage possible en classe de terminale (Mixité de parcours et de publics). L'une des périodes de stage (à partir de la classe de 1ère) peut être réalisée dans un pays européen, dans le cadre d'une mobilité ERASMUS+.



APRÈS LE BAC

- Mentions complémentaires Employé Traiteur, Art de la cuisine Allégée.

Au CFA du Centre de formation SB FORMATION

- Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie-Restaurant en contrat de professionnalisation (Excellent niveau requis)

LES + de St Bé

- Locaux accueillants et adaptés
- Espaces professionnels dédiés : Restaurant d'application et cuisines professionnelles rénovés, matériels performants et innovants. Enseignants professionnels issu du métier.
- Prêts des tenues professionnelles en seconde
- Journées Découvertes des Métiers de l'Hôtellerie Restauration (Vacances de Février et Avril)
- Journées d'immersions possibles
- Journée d'intégration à la rentrée.
- Parcours adaptés, progressifs et sécurisés, stages adaptés au profil du jeune
- Grande variété des supports d'apprentissage
- Travail en étroite collaboration avec le monde professionnel
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Participation aux concours et Challenge culinaire Européen HENDI
- Initiation à l'art oratoire : former les élèves à la prise de parole, pratique du débat
- Entraînements écrits aux examens
- ERASMUS + : Possibilité de mobilité en Europe
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Possibilité d'internat
- Formation aux extras par l'Ecole des Extras
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

TÉMOIGNAGE

J'ai choisi l'École Hôtelière Saint-Bénigne pour sa réputation, mais également pour les bons résultats d'examens en section Hôtelière. Je souhaitais intégrer un établissement privé pour le suivi individuel de l'élève. Aussi après une visite des locaux et un entretien avec le Directeur de l'Hôtellerie, mon choix pour ce lycée n'a été que confirmé.

Ces années ont été pour moi très bénéfiques. Je ne me doutais pas que j'allais acquérir autant de connaissances, quelle que soit la matière. Les professeurs sont là pour nous encourager, nous motiver, nous apprendre et nous faire partager les vraies valeurs de ce métier. Pour ma part, la cuisine n'était pas mon premier choix, mais c'est bien ce que je veux faire dans la vie. J'ai eu la possibilité de participer au Challenge Culinaire International HENDI à l'École Hôtelière Provinciale de NAMUR en Terminale avec 5 de mes camarades, une expérience exceptionnelle. Je n'ai pas regretté d'être venue à St-Bénigne, je me suis sentie bien et accompagnée.

Cassandra M. Titulaire du BAC Professionnel Cuisine 2019

SECONDE, PREMIÈRE ET TERMINALE

Métiers de l'Hôtellerie Restauration Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'admission :

- Une classe de 3ème
- Une classe de seconde générale ou technologique
- Une classe de CAP de même secteur
- 2 langues vivantes

PRÉSENTATION

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration option Commercialisation et Services en Restauration est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de service. Il est capable de s'adapter en Français et en langues étrangères, a des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration, en France et à l'étranger.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Tenue correcte et sourire exigés !

Tron commun cuisine et service en classe de seconde.

QUALITÉS REQUISES

- Sens de la communication et du relationnel
- Sens de l'organisation
- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique
- Tenue correcte et sourire exigés
- Etre attentif à l'évolution de son métier
- Capacité d'adaptation aux pratiques professionnelles
- Maîtrise de deux langues étrangères.

PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel)

Formation en milieu professionnel

- 5 semaines en classe de seconde
- 10 semaines en classe de première
- 7 semaines en classe de terminale

Plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen. Apprentissage possible en classe de terminale (Mixité de parcours et de publics). L'une des périodes de stage (à partir de la classe de 1ère) peut être réalisée dans un pays européen, dans le cadre d'une mobilité ERASMUS+.



APRÈS LE BAC

- Mentions complémentaires Employé Barman, Sommellerie, Accueil Réception, Organisateur de Réceptions

Au CFA du Centre de formation SB FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie-Restoration en contrat de professionnalisation (Excellent niveau requis)

LES + de St Bé

- Locaux accueillants et adaptés
- Espaces professionnels dédiés : Restaurant d'application et cuisines professionnelles rénovés, matériels performants et innovants. Enseignants professionnels issu du métier.
- Prêts des tenues professionnelles en seconde
- Journées Découvertes des Métiers de l'Hôtellerie Restauration (Vacances de Février et Avril)
- Journées d'immersions possibles
- Journée d'intégration à la rentrée
- Parcours adaptés, progressifs et sécurisés, stages adaptés au profil du jeune
- Grande variété des supports d'apprentissage
- Travail en étroite collaboration avec le monde professionnel
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Participation aux concours et Challenge culinaire Européen HENDI
- Initiation à l'art oratoire : former les élèves à la prise de parole, pratique du débat
- Entraînements écrits aux examens
- ERASMUS + : Possibilité de mobilité en Europe
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Possibilité d'internat
- Formation aux extras par l'Ecole des Extras
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

TÉMOIGNAGE

J'ai choisi de faire mes études à Saint-Bénigne car c'est un lycée très chaleureux, où j'ai pu faire ma formation dans l'Hôtellerie Restauration. Les élèves s'y intègrent bien, je me suis épanouie. Le lycée n'est pas très loin du centre-ville.

J'ai également réussi mes années comme je le souhaitais, grâce au soutien de mes professeurs. J'ai choisi de continuer dans la restauration, en allant en BTS, car c'est un métier où la relation serveurs clients est présente, où la rigueur est attendue. Si vous voulez faire vos études dans la Restauration, intégrer l'Ecole Hôtelière du Lycée Saint-Bénigne.

Emilie C. Titulaire du BAC Professionnel CSR 2018

Résultats examens 2021

	Nbre Candidats	Nbre reçus	% réussite	MENTIONS
Enseignement Supérieur				
BTS Support à l'action managériale	20	19	95%	-
BTS Gestion de la PME	27	26	96%	-
BTS Comptabilité et Gestion	27	27	100%	-
BTS Services Informatiques aux Organisations	21	19	90%	-
BTS Management Commercial Opérationnel	52	51	98%	-
BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Clients	25	25	100%	-
BTS Gestion des Transports et Logistique Associée	19	17	89%	-
BTS Tourisme	46	46	100%	-
	237	230	97%	
Lycée privé Saint-Bénigne				
BTn STMG Ressources Humaines et Communication	26	26	100%	9 - 34 %
BTn STMG Mercatique	35	34	97%	18 - 51 %
BTn STMG Gestion et Finance	13	13	100%	9 - 69 %
BTn STMG Systèmes d'Information de Gestion	6	6	100%	5 - 83 %
BTn Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)	21	20	95%	9 - 43 %
BAC Série Générale	115	113	98%	69 - 60 %
Bacs Généraux et Technologiques	216	212	98,1%	Mentions : 119/212 soit 56%
BAC. Pro. Gestion Administration	24	24	100%	9 - 37,5 %
BAC. Pro. commerce	42	41	98%	22 - 52 %
Bac. Pro. Cuisine	17	17	100%	12- 70,6 %
BAC. Pro. Commercialisation et Service en Restauration	18	17	94%	11 - 61 %
Bacs Pro	101	99	98%	Mentions : 54/99 soit 54,5 %
Centre de formation et CFA				
BTS Management Commercial Opérationnel	31	29	93,5%	-
BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Clients	39	35	90,0%	-
BTS Comptabilité - Gestion	11	11	100,0%	-
BTS Professions Immobilières	19	18	95,0%	-
BTS Gestion de la PME	10	8	80,0%	-
BTS Management en hôtellerie restauration option A Management d'unité de restauration	2	2	100%	-
BTS Management en hôtellerie restauration option B Management d'unité de production culinaire	2	2	100%	-
BTS Management en hôtellerie restauration option C Management d'unité d'hébergement	2	2	100%	-
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	100%	-
	122	113	92,6%	
Collège Saint-Bénigne				
Brevet des collèges	76	75	99%	64 - 84 %
	76	75	99%	Mentions : 64/76 soit 84 %

NOS TARIFS 2022 - 2023

LYCÉE GÉNÉRAL, TECHNOLOGIQUE, PROFESSIONNEL ET ÉCOLE HÔTELIÈRE	
EXTERNAT	
Inscription	145 €
Scolarité	540 €
INTERNAT PARTIEL (Hébergement + dîner)	
Inscription	205 €
Scolarité	540 €
Hébergement	2 600 €
INTERNAT COMPLET (Hébergement + 3 repas)	
Inscription	205 €
Scolarité	540 €
Hébergement	3 450 €

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Lycée général, technologique, professionnel et École Hôtelière

Accessibilité au plus grand nombre ; recrutement ouvert et centré sur la personne. Échange entre l'élève, sa famille et le Directeur : c'est là une démarche propre aux fondements éducatifs et pédagogiques de notre action.

Démarche : remplir le dossier de préinscription sur notre site internet www.sb-lycee.fr, rubrique «S'inscrire à St-Bé»

- Après étude du dossier, un rendez-vous avec le Directeur pédagogique, la famille et l'enfant sera positionné.
- Décision communiquée lors de l'échange et finalisation de la démarche d'inscription : en ligne par la famille.

Enseignement supérieur

Toute demande d'admission pour une formation post-bac doit faire l'objet d'une saisie sur le site de la procédure nationale : www.parcoursup.fr

LIENS UTILES

Pour approfondir votre information sur l'orientation et les formations :

- www.parcoursup.fr
- www.onisep.fr
- www.cidj.com
- www.orientation-pour-tous.fr

CONTACTS

Le lycée est situé au 99, rue de Talant, au coeur de Dijon.

Accès et transports en commun :

- Accès Bus Divia : L5 et B19 arrêt « St-Mesmin »
- Accès Gare SnCF : à proximité (15 min à pied)

Pour contacter la direction administrative, merci d'adresser votre demande à : info@groupe-sb.org

Téléphone : 03 80 58 33 43

SUIVEZ-NOUS



www.lycee-sb.fr

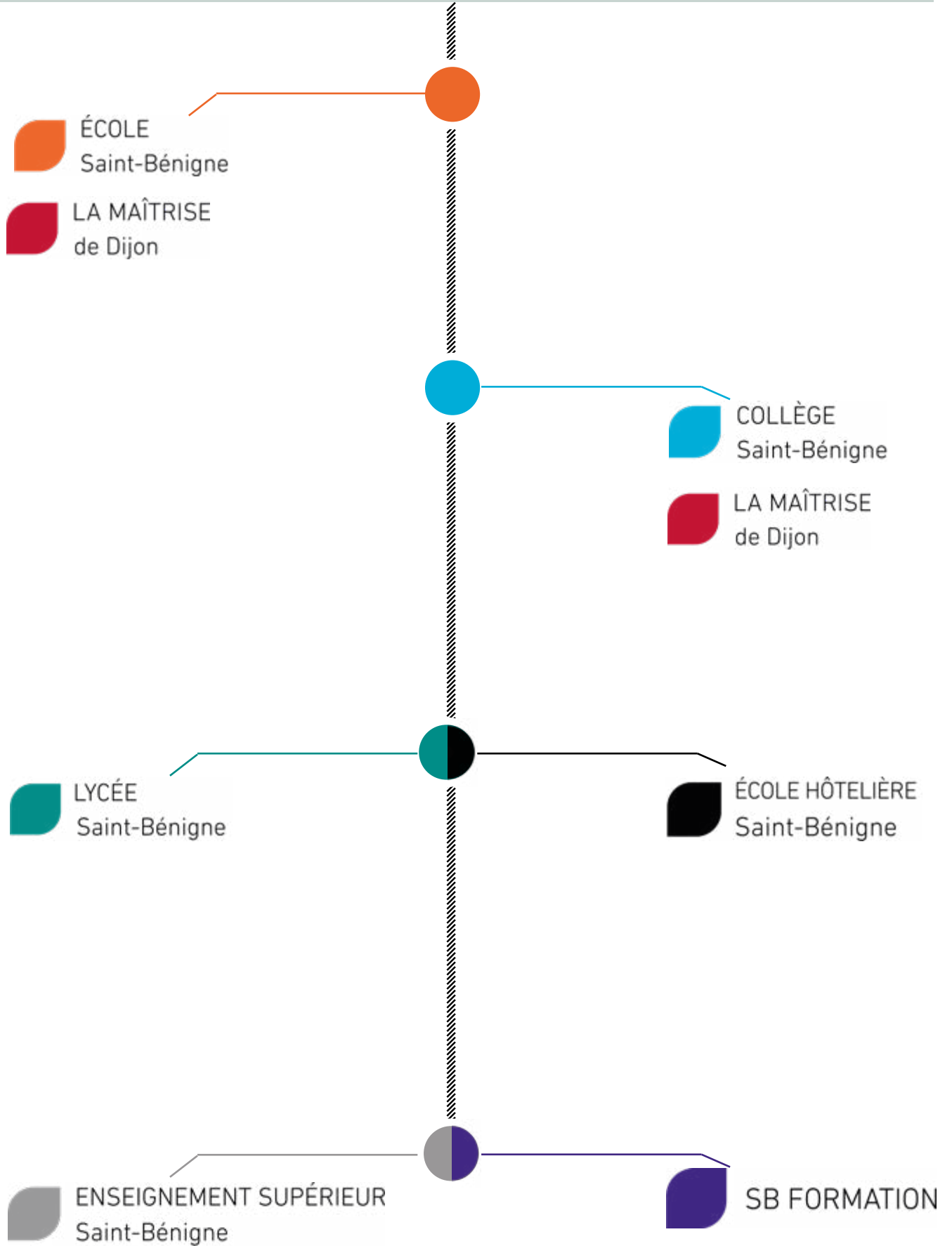


Lycée Saint-Bénigne




@groupesaintbenigne

GROUPE SAINT-BÉNIGNE






 ÉCOLE
Saint-Bénigne

 COLLÈGE
Saint-Bénigne

 LYCÉE
Saint-Bénigne

 ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
Saint-Bénigne

 LA MAÎTRISE
de Dijon

 ÉCOLE HÔTELIÈRE
Saint-Bénigne

 SB FORMATION

Contactez-nous : www.groupesaintbenigne.fr / 03 80 58 33 43