

La Ferté-Macé

Flora-Tristan : des professionnels ont témoigné

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mardi 16 janvier 2018

413 mots



Les élèves ont écouté avec intérêt les témoignages des professionnels de la restauration, Patricia Delaunay et Christophe Bourban et Frédéric Robillard.

Les formations de la restauration ouvrent à des débouchés variés et permettent des promotions professionnelles nombreuses. En voici quelques exemples.

Lorène Goussault et Jean-Marc Beudet, enseignants en restauration au lycée Flora-Tristan, ont organisé, jeudi après-midi, une rencontre avec les 26 lycéens de classe de terminale Bac Pro et plusieurs professionnels de la restauration.

Ceux-ci ont témoigné de leur parcours professionnel afin d'éclairer les lycéens sur le choix de leur orientation et les possibilités d'évolution dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Patricia Delaunay, responsable développement dans un grand groupe de casinos, a développé les nombreuses possibilités d'emplois dans la profession, et surtout les nombreuses évolutions professionnelles envisageables. L'intervenante a particulièrement insisté « **sur la nécessité de développer une bonne relation avec la clientèle en privilégiant le savoir être** ». Elle a aussi souligné « **l'intérêt de formation permanente** ».

Ensuite Christophe Bourban, maître d'hôtel dans un établissement de Bagnoles-de-l'Orne-Normandie, a retracé devant les lycéens son parcours scolaire : BEP, brevet de technicien et BTS en apprentissage. Puis il a retracé son expérience professionnelle : restaurant 3 étoiles à Paris et ensuite à Bagnoles durant cinq ans chacun.

Enfin, Frédéric Robillard, titulaire d'un brevet de technicien en hôtellerie, a travaillé pendant trois ans comme second de cuisine dans une chaîne de vacances, puis il a passé quatre ans dans des établissements scolaires. Il a ensuite réussi le concours de chef de cuisine il y a 17 ans, et a exercé ses responsabilités dans trois établissements scolaires. « **Je suis actuellement chef de cuisine à l'établissement régional d'enseignement adapté de La Ferté-Macé où 210 repas sont servis quotidiennement** », a-t-il précisé.

Les trois intervenants ont insisté « **sur la nécessité d'aimer cette profession et d'aimer faire plaisir aux clients pour qu'ils reviennent** ».

Ainsi les élèves qualifiés de Flora Tristan qui ont associé la théorie et la pratique au lycée ou en stage (en France et à l'étranger) devraient trouver facilement un emploi dans la filière.