

Au lycée professionnel, le restaurant s'adapte

La section hôtellerie-restauration du lycée Notre-Dame-de-Nazareth fait face aux incertitudes et aux contraintes.

Depuis le début de la pandémie c'est toute la filière restauration qui est en difficulté.

Les professionnels doivent s'adapter aux règles changeantes et à l'avenir incertain. L'impact se fait sentir au lycée Notre-Dame, comme l'explique Laure Famin, professeure commercialisation et service. « **La rentrée a été un peu plus complexe, nous avons dû adapter la pédagogie aux contraintes. Nous travaillons plutôt en groupe et avons fractionné nos formations par binômes. La tablette sert de support d'enseignement. Les stages en entreprise, qui sont fondamentaux pour la formation, sont très durs à trouver avec la chute de fréquentation des établissements. Nous avons eu aussi moins d'inscriptions, on sent une inquiétude sur l'avenir de l'hôtellerie-restauration.** »

Si la partie scolaire dépend des règles de l'Education nationale, le restaurant d'application est lui, soumis aux mêmes contraintes que la restauration. « **Comme tous, nous accueillons moins de clients pour respecter la distanciation et portons le masque en permanence. Nous ne faisons plus de découpe ou flambage en salle pour limiter les contacts. Heureusement, nos clients réguliers continuent de venir.** »

Hugo, élève en terminal commercialisation et service, témoigne : « **Le port du masque en permanence est fatigant surtout en cuisine lors du coup de feu, mais nous sommes habitués et formés à des règles d'hygiènes strictes. On s'adapte et cela ne change en rien les relations entre élèves.** »



Malgré les contraintes, Simon, Roman et Clément ont toujours plaisir à être aux fourneaux.
Ouest-France