

# Au lycée hôtelier, les élèves remplacent les clients

Privé de ses clients habituels pour cause de fermeture au public, le restaurant d'application du lycée Rabelais, à Ifs, met les petits plats dans les grands... Pour les élèves de l'internat !

## Reportage

« **C'est mieux que le self, on va même finir par s'y habituer !** » s'amuse Maxence, 16 ans, attablé avec ses copains de classe de 1<sup>re</sup> professionnelle (option cuisine), du lycée François-Rabelais, à Ifs. Avec Maxime, Victor et Hugo, eux aussi internes dans cet établissement de formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, ils remplacent régulièrement les clients habituels, le restaurant d'application étant fermé au public extérieur en raison de la crise sanitaire.

## Une manière d'assurer la continuité de la formation

« **Cela a bien sûr un coût, mais c'est surtout nécessaire afin d'assurer une continuité de formation à nos élèves** », explique Christophe Ganzitti, le proviseur, alors que les étudiants de BTS s'affairent déjà pour installer leurs 38 clients du soir, des camarades qu'ils croisent quotidiennement dans les couloirs de l'établissement.

Pas question, toutefois, de prendre les choses à la légère : ce soir, les serveurs sont en examen blanc sous l'œil expert de leurs enseignants dont Stéphane Kozlyk, professeur de service et commercialisation.

Retour à la table des quatre lycéens, qui sirotent tranquillement un cocktail d'apéritif, évidemment sans alcool, préparé par Erwan et Morgane au bar du restaurant. « **Ils ont le choix entre un cocktail Corsica composé de jus d'orange, nectar de pêche et sirop de châtaigne, et un autre qu'on appelle Prohibition, à base de sirop de framboise, jus d'orange, ananas et citron vert** », explique le duo, shaker à la main.

Élèves d'une classe de Mise à niveau (MAN), destinée aux titulaires d'un bac général ou technologique souhaitant intégrer une formation supérieure en hôtellerie et

restauration, ils jouent pour la soirée les commis, petites mains des BTS 2<sup>e</sup> année.

Un repas haut de gamme

Rémi, 20 ans, est l'un d'entre eux. C'est lui qui vient présenter le menu. La tenue est impeccable, le discours aussi. « **Je dois développer une argumentation commerciale, avec une explication approfondie des mets** », explique le serveur, qui ne déparerait pas à l'accueil d'un établissement haut de gamme.

Les garçons ne cherchent ni à le distraire, ni à jouer les clients mystères. Ils apprécient de briser la monotonie d'une soirée habituelle à l'internat et de se régaler : assiette de saumon fumé et ses toasts, jambonnette de volaille et gratin dauphinois, crêpes flam-bées ou buffet de desserts... Et le tout pour le tarif classique d'un repas à la cantine !

Quant à la contrainte de rester assis près de deux heures, ils n'y voient pas d'inconvénients : « **Vous savez, c'est pas grave si ça déborde sur l'étude surveillée du soir !** »

Regarder la vidéo sur

[www.ouest-france.fr/caen](http://www.ouest-france.fr/caen)



Maxence (à gauche) et ses copains Maxime, Victor et Hugo profitent d'une soirée au restaurant et du service impeccable de Rémi, en plein examen blanc de BTS, dans le restaurant d'application du lycée hôtelier Rabelais, à Iffs. Ouest-France