



# À LA UNE

## L'apprentissage entravé en temps de Covid

De nombreux futurs cuisiniers, serveurs ou managers sont privés de leur formation sur le terrain

**J**e ne fais pas partie de la *génération sacrifiée des diplômés Covid!* Cette proclamation d'Etienne Cadet, 23 ans, sur LinkedIn, masque une réalité plus contrastée. Tout juste diplômé « bac + 5 » de l'école hôtelière de Savignac (Dordogne), le jeune homme s'appropriait, début janvier, à exercer son premier emploi de manager au Club Med de Samoëns (Haute-Savoie), « avant que la saison [de sports d'hiver] soit mise en stand-by », explique-t-il. Le Club Med l'a embauché... mais comme assistant majordome.

Il n'est pas le seul, dans ce secteur sinistré, à mettre ses rêves et ses ambitions en veilleuse. Son camarade Arthur Bouclier, 23 ans, était « ambassadeur étudiant » d'Accor : il représentait le groupe auprès des élèves de sa promo et pensait y être recruté. Las. Il a donc sauté le pas de l'entrepreneuriat. A peine créée, sa start-up Arbo Studio est en lice pour la refonte du site Internet de restaurants connectés Lesrestosenligne.

La pandémie heurte de plein fouet les quelque 100 000 jeunes qui sont en formation ou en apprentissage dans les « arts culinaires » et les « métiers de bouche », cuisiniers, serveurs, restaurateurs en puissance ou managers hôteliers... « Beaucoup se morfondent, on ne sait pas dans quel état on va les retrouver », s'inquiète Lorenzo Dri, le directeur emploi-formation de l'organisation patronale de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH).

Une préoccupation que partage Christophe Bernasconi, proviseur adjoint de l'historique Ecole hôtelière Savoie-Léman, à Thonon-les-Bains (Haute-Savoie) : « Le mental des élèves se dégrade. » L'établis-

sement a pioché dans le « fonds social lycéen » pour aider certains élèves post-bac (BTS, licence pro) en difficulté. Quant à un éventuel plan B d'orientation anticrise, « les élèves se le créent eux-mêmes en attendant que la situation s'améliore », prolongeant leurs études en licence pro, en BTS ou en master... Ou optant pour des cursus voisins...

### « ANNÉE BLANCHE »

Même inquiétude à Bordeaux Ecole supérieure de la table (BEST), le campus bordelais de Ferrandi. L'établissement a fait le plein d'élèves à la rentrée de septembre 2020, mais, en ce début 2021, « 30 % seulement sont en stage », regrette Nicolas Touroul-Chevalerie, formateur référent en arts culinaires. Il redoute « une année blanche ». « On essaie de placer nos élèves autant qu'on peut dans des boulangeries, des boucheries, mais la plupart restent chez eux... » Faute de pouvoir rouvrir le restaurant d'application du campus, deux restaurants éphémères ont eu un franc succès en janvier. Portés par des étudiants, ils ont fourni jusqu'à cent cinquante paniers gastronomiques par jour.

La restauration « click and collect », propulsée durant le confinement, permet de limiter la casse. « Cela donne du boulot à nos jeunes, certes, observe l'enseignant Mikaël Queytan, chargé du BTS option cuisine, à Thonon. Mais les brigades n'ont pas la même ampleur que dans un vrai restaurant, elles sont réduites à trois ou quatre cuisiniers... »

Les écoles mettent à contribution leur écosystème d'entreprises partenaires pour préserver tant qu'elles le peuvent stages, con-

trats d'apprentissage, embauches. A Dinard (Ille-et-Vilaine), sur la Côte d'Emeraude, le Grand Hôtel Barrière, qui a rouvert pour les vacances de février, a pris dix élèves de l'école hôtelière locale. Les restaurants étoilés avec lesquels travaille le lycée Savoie-Léman, comme Pic, à Valence (Drôme), Bocuse, à Lyon, ou Troisgros, à Roanne (Loire), « jouent le jeu », assure M. Queyta. « Aucun de nos étudiants n'a eu une rupture de contrat d'apprentissage, ça permet de préserver leur motivation », ajoute-t-il.

Pour « apprendre aux étudiants à piloter le changement », l'université d'Angers a doté son école de tourisme d'un nouveau diplôme consacré à la gestion de crise et à l'innovation, et propose une formation complémentaire appelée « Votre avenir 2021 ». Lydie Bouvier, vice-présidente de l'université d'Angers, qui pilote ce projet, entend « restaurer une confiance qui a pu s'émousser ».

Leurs débouchés s'annoncent incertains alors que de nombreux salariés au chômage technique depuis un an vont revenir aux fourneaux. En attendant, beaucoup élargissent leur champ de recherche. A l'école hôtelière du Périgord, à Boulazac (Dordogne), il y a « pas mal d'élèves qui travaillent en Ehpad ou en hôpital », note Catherine Ranoux, la directrice. Une chose est sûre, selon M. Queytan : la crise actuelle « va pousser les restaurateurs à se renouveler, à faire évoluer leurs pratiques, ce qui, il y a un an encore, n'était pas envisageable ». ●

PASCAL GALINIER

