

À Robert-Doisneau, « l'entreprise s'invite à l'école »

Le lycée d'enseignement adapté Robert-Doisneau soumet à ses étudiants en difficulté scolaire des mises en situations professionnelles pour les aider à se préparer à la vie active.

Reportage

Les tables sont dressées, chacun est apprêté, le service peut commencer. « **Ce midi, ce sera feuilleté de Cabeccou en entrée, pavé de saumon sauté à l'unilatéral en plat et ananas en pagode pour le dessert** », énumère Maelys, chemisier blanc et pantalon noir. Pour la jeune femme, c'est un sans-faute.

Nous ne sommes pas dans un restaurant traditionnel mais au lycée Robert-Doisneau à Saint-Lô. L'établissement fait partie des 78 lycées d'enseignement adapté (LEA) en France qui accompagnent des jeunes en difficulté scolaire ou souffrant de handicap. Maelys et ses camarades suivent un CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) commercialisation, service, hôtellerie, café et restaurant.

Pour s'exercer à leur future profession, les étudiants ont tout à disposition : cuisine, hôtel, lingerie, réception et bar. « **C'est l'entreprise qui s'invite à l'école**, confie Stéphanie Girard, professeuse principale de la promotion. **Interagir avec des clients et avoir un contact régulier les obligent à s'adapter et à surmonter les blocages.** » Car c'est bien des clients exigeants que les élèves doivent chouchouter toute la semaine, dans ces lieux ouverts à tout à chacun les mardis et jeudis midis.

L'école est une entreprise entièrement indépendante

Ce jeudi midi, 21 tables sont réservées au restaurant d'application. Avant le coup de feu, Lucie, 16 ans, tient à expliquer le dressage des tables : « **C'est comme en brasserie. Il est plus rapide car sans nappe et sans assiette de présentation.** » Aux fourneaux, leurs collègues du CAP cuisine, qui avaient accueilli le chef étoilé Michel Bruneau en 2018, s'affairent à la confection du menu. « **Lorsqu'il y a des viandes, elles sont placées dif-**

féremment sur la plateforme d'envoi pour qu'on se souviene de la cuisson », détaille Bartek qui souhaite devenir barman.

L'établissement est une entreprise entièrement indépendante qui fait travailler toutes ses formations. Dans la partie hôtel, la décoration des chambres est faite à partir de matériaux de récupération. Les tables de chevets, les armoires et les bureaux ont été repensés par les élèves en menuiserie tandis que les CAP peinture leur ont redonné un coup de fraîcheur.

Un couloir sépare les salles de cours du restaurant

Un simple couloir sépare le cadre professionnel des salles de cours. Comme dans tout LEA, les enseignements de français, d'histoire-géo ou d'éducation civique sont dispensés par des professeurs des écoles. Dans chaque classe, pas plus de huit étudiants sont réunis pour permettre un accompagnement personnalisé.

Pour Stéphanie Girard, travailler dans cet établissement était une évidence : « **Depuis vingt ans, chaque jour est un défi car on ne sait pas ce que nos élèves nous réservent. Ils seront quasi autonomes le lundi et auront besoin d'accompagnement le mardi.** »

Des efforts que les apprentis reconnaissent. « **Elle est comme une maman avec nous** », tente timidement Maelys, sous les approbations de ses camarades.

Même si tous n'ont pas l'ambition d'exercer dans les métiers auxquels ils sont formés, les huit apprentis assurent qu'ils se souviendront longtemps des deux ans passés à Robert-Doisneau.

Lycée Robert-Doisneau, rue Cavellier de la Salle à [Saint-Lô](#). Tél. 02 33 77 81 30. Tarifs du restaurant : 12 € le menu pour les adultes (apéritif et café offerts) ; 6 € pour les moins de 6 ans. Formules brasserie : 9 € pour trois plats ; 7 € : entrée + plat + café ou plat + dessert + café ; 4 € : snacking (1 sandwich + 1 dessert + 1 bouteille d'eau). Hôtel : ouvert du lundi au jeudi (sauf vacances). Tarifs : 18 € ou 20 € ; petit-déjeuner 2 €.

8

C'est le nombre de formations de niveau CAP dispensées au lycée Robert-Doisneau (hôtellerie-restauration, menuiserie, peinture, jardinerie, couvreur, maçon et assistant technique en milieu familial et éducatif).



Les étudiants de deuxième année hôtellerie, brasserie et restauration du lycée d'enseignement adapté Robert Doisneau (Saint-Lô) en pleine préparation du service du midi, jeudi dernier.
Ouest-France