

À Ifs, le chef-d'œuvre des élèves en hôtellerie-restauration est un journal



Les élèves de CAP du lycée Rabelais, à Ifs, et leurs professeurs. Ouest-France

Pendant leurs deux années d'étude, les élèves du lycée Rabelais d'Ifs (Calvados), inscrits en CAP « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant », ont consacré trois heures hebdomadaires à la réalisation de leur chef-d'œuvre : un journal destiné à mettre en avant leurs compétences et présenter les attraits d'une formation aux débouchés multiples.

Ils s'appellent Elsa, Laura, Sonam, Romain, Camille, Jessica, Séif, Houria, Guillaume et Oscar. Vous les rencontrerez peut-être un jour au détour d'une terrasse ensoleillée place Saint-Sauveur à Caen, à la réception d'un hôtel cinq étoiles sur la Côte d'Azur, à l'accueil d'un grand parc d'attractions du côté de Marne-la-Vallée, ou dans les salons raffinés d'un paquebot de croisière en mer des Caraïbes... qui sait ?

Pour l'instant, ces adolescents sont encore en phase d'apprentissage. Élèves de terminale CAP au lycée Rabelais, à l'fs, ils sont inscrits en formation « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ». Dans leur emploi du temps, trois heures hebdomadaires sont consacrées à la réalisation d'un chef-d'œuvre. « **Le chef-d'œuvre, définit l'Éducation nationale, c'est une réalisation, collective ou individuelle, qui vous permet d'exprimer des talents en lien avec votre futur métier, et aussi de montrer et de valoriser vos compétences** ».

Pour mettre en avant cette filière qui peine encore à recruter, les élèves ont opté pour un chef-d'œuvre non comestible, mais dont la finalité est tout de même de mettre l'eau à la bouche. « **Nous avons choisi de créer un journal pour faire connaître notre formation, présenter les débouchés dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et montrer ce que l'on est capable de faire** ». La finalité était de restituer le fruit de leurs travaux devant un public d'élèves du collège voisin Léopold-Sedar-Senghor.

L'expo « Banquet » à Paris

Les travaux ont débuté dès la première année, pilotés par leur professeure d'hôtellerie-restauration, Mélanie Grévin. Première étape : découvrir les techniques journalistiques. « **Mme Madeleine, la documentaliste du lycée, nous a donné les techniques pour rédiger un article. Nous avons également rencontré Aurélie Lemaître, journaliste à Ouest-France, qui nous a parlé de son métier** ».

Pour alimenter leur journal, les élèves sont allés à la rencontre d'élèves, de professeurs et personnels de l'établissement, micro et caméra en main. « **Le but était de s'entraîner à la prise de parole** ». L'exercice ne s'est pas cantonné au périmètre du lycée. « **Nous sommes également allés visiter un hôtel, une résidence senior, un restaurant associatif** ». Mais le temps fort de ce projet restera la visite de l'exposition « Banquet », créée par le chef étoilé Thierry Marx, à la Cité des sciences de Paris. Autant de visites et de rencontres qui leur ont permis d'alimenter leur journal.

Le 28 février, Elsa et ses camarades sont allés présenter leur chef-d'œuvre aux collégiens. Ils leur ont aussi parlé de leurs premières expériences professionnelles : buffets, cocktails, Forum des métiers... « **Ce fut une belle expérience** », se souviennent-ils. Et si ce jour-là, certains ados ont décidé de devenir barman, chef de rang, réceptionniste ou community manager, l'objectif aura été atteint au-delà des espérances.

Jean-Philippe GAUTIER.