

Les Segpa du collège Balzac cuisinent pour le self

Dans le cadre de leur enseignement spécialisé, les 3^e participent à la préparation du déjeuner de leurs camarades. Une activité inclusive pour assimiler autonomie et travail d'équipe.

Avant de s'attaquer à la découpe des légumes, les élèves du collège Honoré-de-Balzac, n'oublent pas l'essentiel : bien se laver les mains, enfiler charlottes et chaussures de cuisine. Il ne faut pas zapper le H de leur atelier HAS : Hygiène, alimentation, service. « **Tu as oublié un bijou !** », repère l'enseignante Nadège Chorin. Pas de dérogation, la jeune fille enlève son bracelet sur-le-champ.

C'est strict mais contribue à l'assimilation de la discipline indispensable du milieu de la cuisine : les élèves de 3^e Segpa (Section d'enseignement général et professionnel adapté) mijotent l'entrée de cinquante autres élèves tout de même.

« Développer l'autonomie »

Un projet pédagogique mené tous les mardis et qui leur permet de « **découvrir la cuisine collective et le travail en brigade** », note la professeure de BSE (Biotechnologie option santé environnement). Les élèves s'activent dans leur propre cuisine, « **qui n'est que pour les Segpa** ». En mettant la main à la pâte, ils obtiennent une idée du métier de cuisinier « **et de la formation PSR (Production et service en restauration) qui l'accompagne** ».

Aujourd'hui, les 480 demi-pensionnaires du collège pourront remplir leur gamelle d'un raïta de légumes, salade indienne ici composée de « **pommes, courgettes, concombres, ciboulette et vinaigrette** », indiquent les cuistots en herbe. Ces derniers ne se contentent pas de nourrir leurs camarades, mais cuisinent également pour le personnel de l'établissement, au sein du restaurant pédagogique de la section Segpa ou par vente à emporter. « **Tout cela leur permet de développer leur autonomie** », glisse l'enseignante.

« **Ces ateliers leur apprennent que dans tous les métiers il y a des gestes de base : sur la préparation du matériel, l'entretien... C'est une découverte de métier, pas une professionnalisation**, explique Stéphane Hervé, directeur de la Segpa. **Comme ce sont des élèves en difficulté, ils choisissent leur orientation très tôt.** »

Ces jeunes peuvent subir « **des rejets** » de la part des autres collégiens. Ainsi, en cuisinant pour eux, « **cela montre aux autres qu'ils ont certes des difficultés mais sont capables de faire de belles choses. Cela aide à changer le regard des autres.** »

Romain LE BRIS.



Les élèves de 3e Segpa participent à des ateliers cuisine tous les mardis. Ils préparent un entrée du self pour cinquante personnes. Ouest-France