

# Entreprises

Au lycée Alexis-de-Tocqueville, une vingtaine de jeunes en dispositif Ulis gagnent en autonomie professionnelle grâce à la gestion du restaurant pédagogique de l'établissement.

## Reportage

Chaque mardi et vendredi, quelques élèves du lycée Alexis-de-Tocqueville sont aux fourneaux. Ces jeunes, en situation de handicap et intégrés au dispositif Ulis (Unité localisée pour l'inclusion scolaire), gèrent le restaurant pédagogique de A à Z et d'une main de maître. Au menu, vendredi 16 février : soupe, crêpe jambon fromage et, en dessert, crêpe sucrée ou salade de fruits. Le tout préparé en musique ! Car, s'ils sont tout de même supervisés par une professeure, les élèves travaillent en autonomie et s'organisent eux-mêmes. Et, en plus de la cuisine, ils assurent le service, l'encaissement et le ménage.

## Apprendre à être professionnel

Dans l'établissement, une vingtaine d'élèves fait partie du dispositif Ulis, notamment dans les CAP restauration, aide à la personne et métiers de la mode. « **Ces parcours permettent aux élèves de se former, d'apprendre à être professionnels et compétents. Mais aussi d'avoir un projet concret pour qu'ils puissent aller vers l'emploi et s'insérer sur le marché du travail** », explique Fanny Audrieu, coordinatrice du dispositif Ulis. « **Ça nous apprend beaucoup de choses, appuie Nino, en deuxième année de CAP. Comment utiliser les différentes machines en cuisine par exemple, mais aussi à être matures.** »

## Répondre aux besoins de chaque élève

Les parcours sont aussi adaptés à chaque élève. Marine, par exemple, n'a pas pour projet de travailler dans la restauration. Ce qui l'intéresse, c'est le milieu agricole. « **Je voulais aller dans un lycée spécialisé, mais il n'y avait pas de CAP ni de dispositif Ulis** », explique-t-elle. Cette formation au lycée Tocqueville est alors un tremplin pour que la jeune femme « **gagne en autonomie** », indique Fanny Audrieu. Avant d'intégrer un CAP agricole à Montebourg l'année prochaine, Marine bénéficie d'un parcours aménagé avec un jour par semaine à l'Établissement et service d'aide par le travail (Esat) de la Ferme de Bethanie. « **Il est important de répondre aux besoins de chaque élève** », estime la coordinatrice.

Nolan, lui, « **aime cuisiner et l'ambiance en cuisine** ». Et il a trouvé sa voie : à la rentrée, il commencera à travailler dans une chaîne de restauration rapide. Fanny Audrieu se réjouit de l'insertion professionnelle de ses élèves, que ça soit en milieu ordinaire, adapté ou en Esat. Elle qui est convaincue que l'inclusion des travailleurs en situation de handicap « **est nécessaire et une valeur ajoutée humaine** ».

Une soirée a été organisée jeudi afin de remercier les entreprises qui travaillent avec des élèves du dispositif Ulis. L'objectif était aussi d'inciter de nouvelles entreprises à participer à l'inclusion de travailleurs en situation de handicap. Les lycéens en CAP restauration du dispositif Ulis ont mis la main à la pâte en cuisinant et assurant le service.

Maëlys HESLESBEUX.



Nino, Nolan et Marine font partie du dispositif Ulis, qui permet la scolarisation d'élèves en situation de handicap. Scolarisés au lycée Tocqueville, ils gèrent le restaurant pédagogique chaque vendredi. Ouest-France