

 Dives-sur-Mer Le Pays d'Auge du 21 octobre 2025 551 mots

Deux jours d'immersion pour ces élèves afin de découvrir les métiers de l'hôtellerie

Les 3e prépa métier du lycée professionnel Jean Jooris de Dives-sur-Mer se sont retrouvés en immersion au Sweet Home de Cabourg. Une approche professionnelle avec des cours théoriques et pratiques.

Qui étant collégien ou lycéen ne s'est jamais questionné sur son futur professionnel ? Qui ne s'est jamais dit que ce serait bien de pouvoir essayer plein de métiers avant de se décider ? C'est une chance qu'ont eu et qu'auront encore les élèves de 3e prépa métier au lycée Jean Jooris de Dives-sur-Mer. Une classe de vingt-quatre élèves avait rendez-vous au village vacances Sweet Home de Cabourg.

Durant deux jours, les élèves ont été accueillis dans ce lieu de vacances, face à la mer dans un style purement normand. Mais pas question de se prélasser, ils étaient là pour apprendre. Des cours classiques avec leurs enseignants, qu'ils pourraient avoir au lycée, mais aussi des rencontres avec des professionnels et des mises en pratique. « **Le but est de leur faire découvrir des métiers, mais aussi la culture de l'entreprise, le savoir-être et le savoir-vivre** », explique la proviseure adjointe du lycée, Morgane Teeluckdharry.

Avant, pendant et après l'immersion

Un travail en amont a été fait pour réaliser des questionnaires destinés aux professionnels. Et ce n'est que le début d'un programme étalé sur l'année avec une restitution de l'expérience en présence de l'entreprise, la création de fiche métier et d'une web radio. Mais cet après-midi, l'objectif était de dresser un buffet sucré. L'enthousiasme est présent, mais le vent aussi.

Après quelques nappes qui s'envolent, il est temps pour les élèves de se répartir les tâches et de commencer la préparation. Pendant que certains forment une belle pyramide de verres bien alignés, d'autres s'attellent aux plateaux de petits fours. Et tout se joue dans la précision et la minutie. Des fruits, des macarons, des éclairs tout doit être harmonieux pour une présentation optimale.

Et d'autres encore se penchent sur les bannettes de bonbons. Pas question de tout mettre en tas n'importe comment, chaque sachet est à sa place. Et c'est une mission prise très au sérieux par les élèves.

Un panel de métiers à découvrir

Un moment que semblent apprécier les élèves, comme Donovan. Ce qu'il préfère : « **Devoir gérer l'imprévu. Je suis attiré par les métiers de l'hôtellerie, mais j'aime un peu tout.** » Pas le temps d'aller plus loin, le devoir l'appelle avec la nappe de la table qui s'est envolée. Une réussite pour le proviseur que ce projet *Ma classe en entreprise* : « **Nous leur faisons découvrir tout un panel de métier. Et après, dans l'année, ils auront aussi des stages, trois fois deux semaines.** » Davantage donc que des troisièmes en parcours classique qui ne comptent qu'une seule semaine de stage.

Après l'effort, le réconfort, et le buffet que les élèves pensaient avoir dressés pour les participants à un séminaire, leur était en réalité destiné. Et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'ils ont mis moins de temps à le manger qu'à le préparer.

Jade LELIEUR

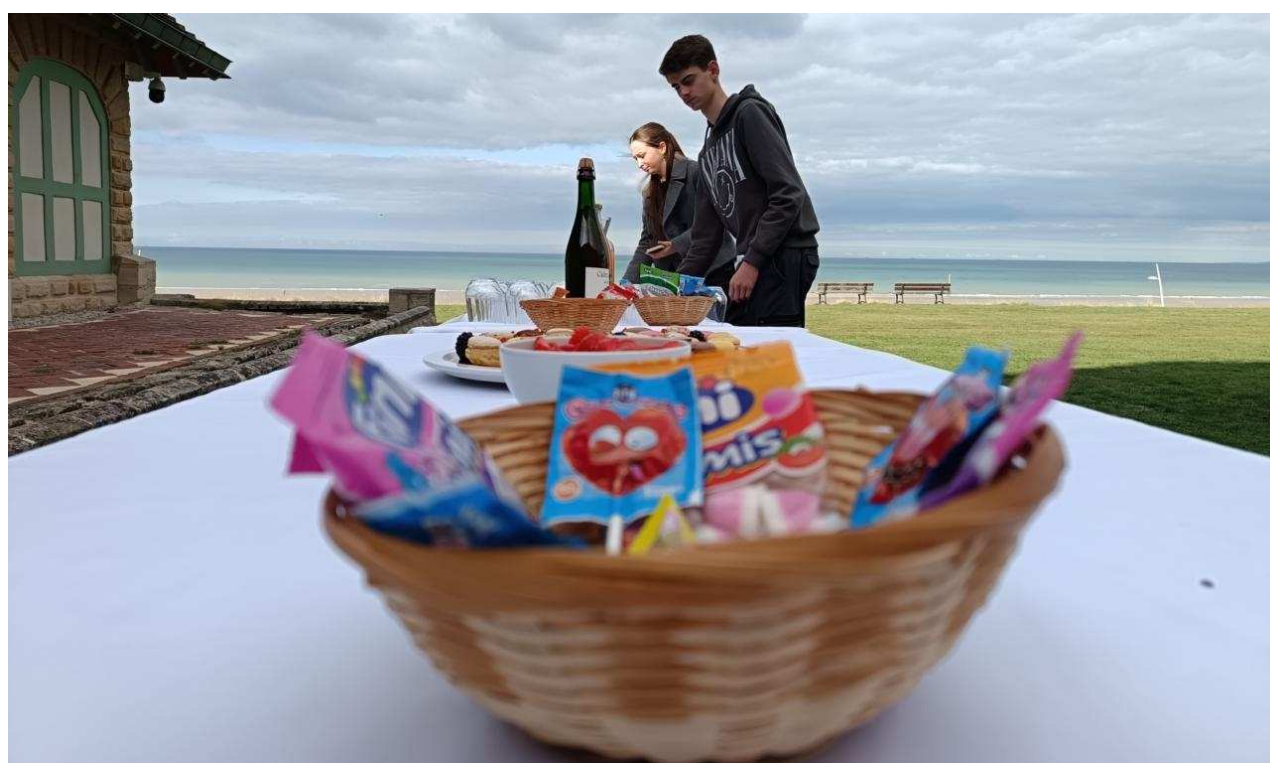


Les élèves ont mis en place un buffet où chaque détail compte. Jade Lelieur





Chaque mignardise avait sa place bien précise pour obtenir le meilleur rendu possible. Jade Lelieur



La vue sur la mer faisait un beau décor pour ce buffet en plein air, même contre les éléments. Jade Lelieur