

panorapresse.ouest-france.fr

Classe Segpa au Collège Molière. Au « café gourmand », les personnels se mettent à la table des élèves

~4 minutes

Au « café gourmand », les personnels se mettent à la table des élèves

Pour le « café gourmand » du vendredi 3 avril, les élèves de 3^e Segpa se sont mobilisés dès le jeudi pour préparer les mignardises. Ces rendez-vous, prévus plusieurs fois dans l'année, permettent aux élèves de découvrir plus concrètement la restauration.

Au collège Molière, les personnels de l'établissement n'ont plus qu'à mettre les pieds sous la table ! A plusieurs occasions au cours de l'année, ce sont les élèves des classes de 4^e et 3^e Segpa (Section d'enseignement général et professionnel adapté, voir encadré) qui leur préparent et servent le repas.

Vendredi 3 avril, dix personnels de l'établissement se sont ainsi pris au jeu du « café gourmand » organisé par la classe de 3^e. Au menu, une boisson au choix, entre thé, café, ou jus de fruits, accompagnée de six mignardises.

Une nouvelle recette chaque semaine

Le projet est porté par Charlotte Do Nascimento, professeure en hygiène alimentation et services (HAS), l'un des deux champs professionnels présentés en classe de Segpa. Le second champ est l'habitat, qui regroupe plusieurs métiers du bâtiment. Les élèves alternent ainsi toutes les trois semaines entre ces deux cours.

« On n'organise pas toujours des ventes, par contre on découvre une nouvelle recette chaque semaine. Aujourd'hui c'était la crème vanille, la prochaine fois ce sera le tiramisu », explique la professeure.

Favoriser l'autonomie

Pour les jours de service, chaque élève a un rôle bien défini. « Certains vont être en salle, d'autres en cuisine, et ils changent de rôle à chaque fois. Chacun a une fiche qui décrit ses missions du jour, cela favorise l'autonomie », ajoute Charlotte Do Nascimento.

Et même si le service n'a duré qu'une petite heure, la rigueur des élèves est indispensable sur ce projet, puisque cela demande beaucoup de temps de préparation. Les mignardises ont été préparées la veille et le matin même, et après le service, les élèves s'occupent de nettoyer la cuisine et la salle, tout comme dans un vrai restaurant. « On prépare même des plats témoins qu'on garde

pendant dix jours au cas où quelqu'un tomberait malade » précise la professeure.

Lors du café gourmand, Hermance était chargée du service en salle. Elle aimerait poursuivre ses études après le collège « en hôtellerie-restauration, j'ai d'ailleurs fait mon stage cette année dans ce domaine ».

Trouver sa voie

dès 15 ans,

« c'est difficile »

Elle est accompagnée dans sa mission du jour par Axel. Même s'il semble lui aussi très à l'aise pour servir, il préfère « les cours d'habitat », et vise pour l'an prochain un apprentissage dans ce secteur.

« **C'est vrai que c'est difficile pour eux, on leur demande dès 15 ans de trouver leur voie professionnelle** », reconnaît Benoît Roger, directeur adjoint de la Segpa.

Mais pour les élèves présents au café gourmand, tous semblent bien se projeter sur leur avenir, notamment grâce aux neuf semaines de stage prévues sur les années de 4^e et de 3^e qui leur permettent de mieux appréhender le monde professionnel.

Même si on sent qu'ils sont encore jeunes et manquent sans doute d'un peu d'expérience, ils ne manquent pas de bonne volonté, et semblent fiers d'avoir servi à manger et à boire à leurs professeurs !

Théo Boissonneau



Axel s'applique pour servir ses deux professeurs | TB

