

Castelsarrasin. Privés de stages à l'étranger, les lycéens et leurs profs ont innové dans leur formation



Éducation, Castelsarrasin, Coronavirus - Covid 19

Publié le 10/06/2020 à 05:05 , mis à jour à 08:56

Durant les deux mois et demi de fermeture du lycée Jean-de-Prades en raison du confinement, les équipes pédagogiques ont été mobilisées pour maintenir les élèves et étudiants au travail.

Pour certains, étudiants en BTS management en hôtellerie-restauration, c'est le stage de trois mois en Angleterre qui a été suspendu, pour d'autres, élèves en terminale baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, c'est la préparation à la poursuite d'études qui se fait aujourd'hui à distance.

Pour renforcer leur motivation et entretenir l'aspect technique de leur formation, l'équipe enseignante a eu pour idée de convier des professionnels en classe virtuelle. Ceci est rendu possible par l'outil "Ma classe virtuelle" qui permet de réunir en visio-conférence élèves, enseignants, et acteurs du monde de l'hôtellerie-restauration.

"Ces rencontres sont préparées en amont durant des séances à distance durant lesquelles les élèves et étudiants étudient le parcours et le métier de l'intervenant puis rédigent un questionnaire qui lui est alors transmis", indique la proviseure Valérie Charpin.

Quand vient l'heure de l'interview, c'est à tour de rôle que les questions sont posées durant environ une heure. "Ces échanges permettent, assure la chef d'établissement, aux élèves de découvrir des métiers, d'approfondir leurs connaissances du secteur des CHR, de parler de développement durable et d'approvisionnement responsables, et d'appréhender les enjeux de la reprise économique des hôtels et restaurants après la crise du Covid 19. De plus, grâce à des interventions très variées, les jeunes peuvent se projeter et travailler sur leur développement scolaire et professionnel, en France comme à l'étranger."

De l'intervention d'une chef française à Londres à celle d'un Meilleur ouvrier de France (MOF) Maître d'hôtel, de la rencontre avec une gouvernante expatriée en Australie à celle d'une jeune autoentrepreneuse traiteur à Toulouse, de la conversation avec une sommelière à Paris, ancienne élève du lycée, à celle avec un responsable de la restauration dans un grand groupe hôtelier international, tous les élèves et étudiants peuvent toucher du doigt les nombreuses possibilités qui s'offrent à eux après un parcours en hôtellerie-restauration.

Les BTS journaliste en herbe

Les BTS deuxième année, quant à eux, finissent leurs études à la fin du mois de juin. Certains vont intégrer le monde du travail, d'autres poursuivre en licence professionnelle. Ils ont eu la chance, de leur côté, de réaliser un vrai travail journalistique en interviewant des chefs d'entreprise, gérants de restaurants, des managers dans des groupes internationaux, un chef barman dans un hôtel de luxe ou un consultant spécialisé en hôtellerie-restauration. De ces rencontres est né un livret qui sera accessible aux futurs étudiants, et surtout fera un souvenir pour ceux-là même qui quittent l'établissement.

"C'est en valorisant les parcours individuels de tous ces professionnels prêts à partager leurs savoirs et leurs passions que l'envie d'apprendre et la volonté de réussir peuvent rester intactes pendant cette période d'apprentissage si particulière", conclut V. Charpin très fier de ses élèves et de ses équipes pédagogiques qui ont innové en cette période de crise sanitaire.



La Dépêche du midi