

## Castelsarrasin. Le lycée Jean-de-Prades étend son offre d'apprentissage



### Rentrée scolaire, Tarn-et-Garonne, Castelsarrasin, Éducation

Publié le 01/07/2020 à 05:07 , mis à jour à 05:14

**Le lycée Jean-de-Prades ouvrira à la rentrée de nouvelles formations en apprentissage. Après les bacs pros cuisine et CSR, ce sont les CAP primeur et pâtisserie et le BTS gestion PME qui seront accessibles aux apprentis.**

Fort de son expérience avec les Bac Pro Cuisine et CSR (commercialisation et service en restauration), le lycée Jean-de-Prades étend à la rentrée son offre de formation en apprentissage avec l'ajout des CAP primeur et Pâtisserie et le BTS gestion PME. "Les élèves mettent un pied dans l'entreprise et reçoivent une rémunération. Cet aspect financier est primordial pour certaines familles du secteur. L'apprentissage permet à ces enfants d'accéder à une formation qu'ils n'auraient pas pu suivre dans le cursus scolaire classique. Aujourd'hui, nous avons beaucoup de demandes pour la filière cuisine. Malgré le contexte, les apprentis arrivent assez facilement à trouver des contrats, parce qu'ils sont moins chers qu'un employé et que le développement de l'alternance est une volonté de l'Etat", explique Valérie Charpin, la proviseur du lycée. "À part pour la pâtisserie, les filières ouvertes à l'apprentissage sont celles que nous avons déjà en cursus scolaire au sein de l'établissement. Il n'y a pas de grande différence entre les enseignements. Les apprentis ont un emploi du temps spécifique avec 30 heures en classe avec les élèves du cursus scolaire, et ont 5 heures de remédiation supplémentaire pour compenser les périodes en entreprise. Cela demande une adaptation des professeurs, mais on s'est rendu compte que ça fonctionne bien", précise Sylvie Fondriest, directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques du lycée. Ces ouvertures de filière entrent dans le cadre de la transformation des voies professionnelles demandées par le ministère de l'Éducation nationale. "Notre mission est d'offrir les formations les plus adaptées au territoire. Le CAP primeur a été demandé par les familles.

### La pâtisserie plébiscitée

Le CAP pâtisserie est lui plutôt plébiscité par les entreprises mais là où il était ouvert, les inscriptions ont bien suivi. Ce sera le seul en Tarn-et-Garonne et il sera accessible en apprentissage et en cursus scolaire", se réjouit la proviseur. "Les apprentis CAP sont très appréciés car ce sont des exécutants polyvalents et professionnels. Avec le BTS gestion PME, nous offrons également une formation post-bac avec un haut niveau de compétence pour répondre aux besoins de tous les élèves. Notre objectif, c'est de pouvoir se montrer réactifs, d'offrir des passerelles aux élèves. Si un apprenti se rend compte que ce type de formation ne lui convient pas, ou s'il a une rupture de contrat d'apprentissage avec son patron, il peut réintégrer le cursus scolaire. L'inverse est vrai aussi. C'est une possibilité que nous pouvons offrir et que l'apprenti n'aurait pas forcément dans un établissement privé", reconnaît Sylvie Fondriest. Progressivement, le lycée Jean-de-Prades renforce donc ses capacités de formation. "Nous avons ouvert le CAP primeur l'an dernier. À la rentrée, les élèves pourront mettre en œuvre leurs savoirs dans une vraie boutique reconstituée, avec des présentoirs équipés de brumisateurs et une caisse. Nous ne développons pas l'alternance dans la filière tertiaire au niveau bac parce que cela ne correspond pas à un besoin dans notre secteur, mais nous étudions l'ouverture du BTS management en hôtellerie-restauration (MHR)", annonce Valérie Charpin.