

Castelsarrasin. Les élèves de la filière hôtellerie multiplient les projets



Éducation, Castelsarrasin, Tarn-et-Garonne

Publié le 08/07/2020 à 05:08 , mis à jour à 05:19

Sous la houlette de Sylvie Fondriest, directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques au lycée Jean-de-Prades et l'équipe enseignante qui l'entoure, les élèves des filières de la restauration ont multiplié les projets depuis le début de l'année, et déjà ceux pour l'an prochain se multiplient. A tel point que l'interruption liée au Covid-19 pourrait même passer inaperçue. "La filière hôtellerie-restauration s'était déjà illustrée en février au salon SMAHRT (salon des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration de Toulouse). Puis les BTS ont été sélectionnés pour représenter la région Occitanie au Salon international de l'agriculture (SIA), à Paris. Pendant une dizaine de jours, ils ont tenu un restaurant de 80 couverts par service, à raison de deux à trois services midi et soir, en cuisinant les produits labellisés de notre région. Les élèves se sont retrouvés dans des conditions difficiles, les cuisines d'un arrière-stand du salon n'ont rien à voir avec les celles d'un restaurant. Et ils se sont très bien adaptés", se réjouit la directrice. La pandémie a toutefois écourté l'expérience de façon précoce, le salon ayant fermé ses portes une journée avant la fin prévue. Mais de retour à Castelsarrasin, c'est un autre défi qui attendait les élèves. "Dans la dernière semaine avant le confinement, en collaboration avec le Secours Populaire, nous avons organisé une série de repas solidaires au profit d'une coopérative du Salvador. C'était une initiative des professeurs de BTS et une façon d'impliquer le maximum de monde, de toutes les filières, dans un projet commun. Nous avons récolté près de 900€, qui seront reversés au projet Canasta Campesina qui œuvre à l'autonomisation des agriculteurs, en leur permettant d'acquérir des semences reproductibles", détaille Sylvie Fondriest.

Tous ces projets renforcent les liens entre les élèves et leurs encadrants. "Nous sommes un petit lycée, et ces relations privilégiées entre élèves et adultes est un vrai point fort. Les élèves ont souvent des parcours de vie difficile, ils bénéficient de beaucoup de suivi et de soutien", reconnaît la directrice. "Le confinement a montré toute l'importance de ce lien. Parce qu'ils connaissent bien les élèves, les assistants d'éducation ont pu rapidement déceler ceux qui étaient en difficulté, ce qui nous a permis d'ajuster les charges de travail. Certains élèves se sont révélés. Nous avons eu de belles surprises. L'accès au réseau internet a toutefois été le principal handicap, malgré le fait que la région fournisse un ordinateur à chaque élève depuis plusieurs années", ajoute-t-elle. Désormais, la directrice se tourne vers les projets futurs. "Le grand moment du début d'année scolaire, ce sera le restaurant éphémère à l'abbaye de Belleperche le 8 octobre. C'est un repas de gala que nous organisons régulièrement et qui mobilise tous les élèves. Cette année, nous baptiserons l'événement "Ecol'ô show". Nous mettrons à l'honneur les produits de qualité, les circuits courts, le développement durable, dans la dynamique des qualivores et des locavores.

Les CAP primeur seront particulièrement impliqués. Outre le travail de présentation et de mise en valeur des fruits et légumes que nous leur demanderons, ils proposeront également à la vente des paniers de fruits et de légumes des producteurs locaux partenaires que nous inviterons pour l'occasion", annonce Sylvie Fondriest. "Nous espérons également proposer des animations autour de ce repas, faire participer les convives", conclut-elle.