

Castelsarrasin. Du click and collect au lycée



Éducation, Tarn-et-Garonne, Castelsarrasin

Publié le 24/12/2020 à 05:10 , mis à jour à 05:18

À la suite de l'obligation de fermeture des restaurants liée à la crise de la Covid 19, le lycée Jean-de-Prades à Castelsarrasin a su innover pour maintenir les compétences indispensables à l'insertion professionnelle de ses étudiants. Les travaux pratiques des étudiants de BTS MHR (management en hôtellerie-restauration) ont été maintenus avec une distribution à emporter pour les enseignants du lycée. Pour faciliter la prise de commande et la communication, et former les étudiants à la réalité du métier, plusieurs outils de digitalisation ont été mis en place. Un site de commande en ligne avec gestion des stocks disponibles est aujourd'hui géré par les étudiants : mise en ligne de produits, gestion et récupération des commandes. Par la suite, lorsque le client récupère sa commande, un QR code est agrafé à son sachet en papier. Le consommateur a alors accès à des instructions de réchauffage, à la composition du plat, à une photo du dressage ainsi qu'à un questionnaire de satisfaction dont les réponses seront ensuite analysées pour apporter des améliorations au service proposé.

Mais les changements opérés en travaux pratiques n'ont pas été que digitaux. En salle, la carcasse du restaurant a été entièrement repensée pour permettre un circuit "Covid" et des ventes additionnelles au moment du retrait. "Cela fonctionne très bien ! Le chiffre d'affaires réalisé par les étudiants est très satisfaisant", indique la proviseure Charpin. Elle insiste : "Grâce à la mise en place de ce nouveau service, les étudiants en cuisine et en service développent de nouvelles compétences qu'ils pourront mettre en œuvre dès leur entrée sur le marché du travail en 2021, et qui seront reconnues par la profession."

