

Accueil > Actualités

Tarn-et-Garonne : 9 étudiants représenteront l'Occitanie au Salon de l'Agriculture

Par Camélia BALISTROU - Publié le 22/02/2022 à 14h41



Neuf étudiants tarn-et-garonnais assureront le service du restaurant du Salon de l'Agriculture. © Lycée Jean de Prades

Pour la 58ème édition du Salon International de l'Agriculture (SIA), l'Occitanie sera mise à l'honneur avec 90 producteurs régionaux qui présenteront leurs meilleurs produits à Paris du 26 février au 06 mars.

"Quand le résultat est tombé en janvier dernier, les étudiants étaient super fiers" se remémore avec joie **Elisabeth Camilotte**, enseignante au lycée [Jean de Prades](#), à [Castelsarrasin](#). Chaque année, l'[IRQUALIM](#) fait un appel à candidature auprès des lycées hôteliers pour participer au **Salon International de l'Agriculture** (SIA). Dans le Tarn-et-Garonne, **9 étudiants** en BTS Management en [hôtellerie](#) et restauration (MHR), ont relevé le défi d'une **manière qualitative et atypique**.

Une présentation originale

"Les étudiants ont réalisé un projet interactif qui contenait une [vidéo](#) dans laquelle se trouvait les idées de projets pour le restaurant du Salon International de l'Agriculture", confie Elisabeth Camilotte à *L'Opinion Indépendante*. Elle poursuit : "Dans la vidéo, nous avons présenté chacun des étudiants et nous avons inclus les souvenirs des éditions précédentes."



Elizabeth Camillotte et les étudiants en BTS MHR du lycée Jean de Prades. © Lycée Jean de Prades

Sur ces critères, les élèves **tarn-et-garonnais** ont su se démarquer pour décrocher leur place à l'événement français majeur du secteur [agricole](#).

Gérer le restaurant du SIA

Angélique, Enora, Elise, Kevin, Antoine, Yanis, Nikola, Paul et Seppe, les 9 étudiants en BTS se chargeront de **la gestion du restaurant de l'IRQUALIM**.

“ Ils vont produire des menus élaborés en amont, qui ont pour objectif de valoriser les produits labellisés de l'Occitanie et servir ces menus aux personnes invitées par la région Occitanie” détaille Elisabeth, l'une des professeurs du lycée Jean de Prades qui veillera au bon fonctionnement du service.

À ce jour, les instituteurs s'occupent des derniers préparatifs, à savoir du chargement des palettes de matériel qui partiront à Paris. Du côté des étudiants, ils profitent de leur petite semaine de [vacances](#), qui sera plutôt **studieuse**.

“ Depuis quelques semaines, les élèves en BTS ont travaillé sur les menus qu'ils serviront au Salon. Ils ont mis au point des fiches techniques qui listent le matériel et les denrées dont ils auront besoin. Durant cette semaine de vacances, les élèves peaufinent les derniers détails de leurs fiches techniques pour être au point durant les 9 jours de travail”, détaille Elisabeth Camillotte.

Grâce à cette participation, le [lycée Jean de Prades](#) est ravi de faire **rayonner le savoir-faire de ses élèves** dans la France entière, mais aussi de valoriser **les produits de la région**. L'événement permet également aux étudiants d'acquérir de **nouvelles compétences** et de cultiver un certain **esprit d'équipe**, cher à l'établissement castelsarrasinois.

[>> À LIRE AUSSI : Des étudiants toulousains en simulation martienne dans la désert de l'Utah](#)