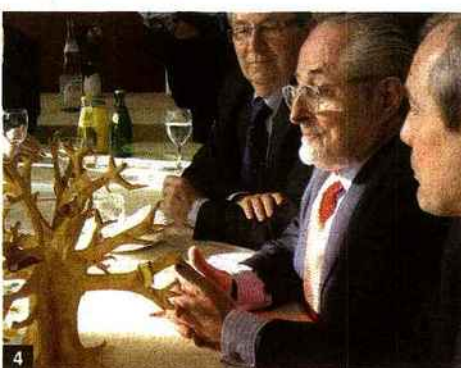


Projets pédagogiques des écoles et lycées hôteliers

Les élèves se mettent en scène !



Le savoir-être, l'esprit d'équipe et la créativité sont de plus en plus mis en avant par les entreprises lors qu'elles recrutent. Pour cultiver ces qualités, les instituts, les CFA et les écoles multiplient les projets pédagogiques. Favorables à l'épanouissement des élèves, les spectacles, les mises en situation professionnelles, les créations de concepts font désormais partie

intégrante des cursus de formation.

Lever de rideau sur des initiatives toutes plus originales les unes que les autres !

Les organisateurs des ApprentiScènes 2009 n'en reviennent toujours pas ! Entre le 26 mars et le 4 avril, plus de 3 500 spectateurs sont venus soutenir les apprentis franciliens. Une affluence record pour la 3^{ème} édition de ces soirées théâtre qui se sont déroulées à l'Espace Pierre Cardin à Paris. Cette année, 655 apprentis, répartis en 120 troupes, sont montés sur scène pour valoriser leurs métiers, leurs formations, mais

aussi l'apprentissage, comme une voie d'excellence. Troquant leurs tenues professionnelles pour des costumes d'artiste, ils ont interprété à leur façon les thèmes qui leurs sont chers (**photo 3**). Leurs sketches, savoureux mélanges d'humour, d'audace et d'émotion, ont su ravir un public aussi divers que varié. Parents, anonymes mais également professionnels du spectacle, responsables d'entreprises et membres du Conseil Régional ont en effet assisté aux représentations. L'évènement, financé par la Région Ile-de-France, s'est clôturé par une remise de prix le samedi 4 avril en présence de Jean-Paul Huchon, président du Conseil régional : "A l'occasion des ApprentiScènes 2009, les jeunes apprentis franciliens ont fait preuve d'une remarquable originalité. A travers leur engagement, leur dynamisme et leur sensibilité, l'apprentissage apparaît indéniablement comme une voie de formation d'excellence. [...] En 2010, 100 000 apprentis devraient être formés dans les CFA franciliens", a-t-il déclaré.

L'apprentissage était également à l'honneur ce 1^{er} avril au Manoir de Gouvieux, siège du CFA des Métiers de l'Hôtellerie Restauration de la Chambre de Commerce de l'Oise. Pour la deuxième édition de sa Fête des Apprentis (**photo 2**), le centre s'était transformé en un théâtre du goût pour une découverte de la cuisine d'hier et d'aujourd'hui. C'est autour d'une fontaine à champagne que les invités (dont des représentants du Conseil Général de l'Oise, du Conseil régional et de l'Umih) ont été accueillis par des apprentis en tenue d'apparat. Puis le voyage culinaire s'est poursuivi dans les salles de la demeure transformée pour les besoins de l'évènement en un parcours gustatif au fil du temps, de la cuisine ancienne (avec mobilier, tenues et cuisine d'époque) à la cuisine moléculaire.

A l'institut Paul **Bocuse**, cela fait 10 ans que le concept "Avant-Scène" a été créé. Inspiré par Elisabeth Brémond, coloriste et décoratrice lyonnaise et soutenu par Hervé Fleury, directeur de l'Institut Paul Bocuse, Eléonore Vial, directrice de la Formation, et de nombreux partenaires, "Avant-Scène" invite les étudiants de 2^{ème} année du programme "Hôtellerie & Restauration" et ceux du programme "Arts Culinaires", à travailler ensemble pour la réalisation d'un projet concret, à savoir la création et l'exploitation d'un restaurant de 22 couverts dans un espace de 70 m². "Eprouver

leur capacité entrepreneuriale, souligner leurs aptitudes managériales et leurs compétences culinaires", tel est l'objectif de cet atelier. L'exercice n'est pas facile car les étudiants doivent respecter deux contraintes majeures : un budget décoration limité à 50€, et une prix de revient par couvert de 7€. Ils doivent également faire appel à des partenaires pour le prêt du matériel ou le financement de leur concept. Tout cela en moins de deux mois. Depuis sa création, pas moins de 90 concepts d'établissement ont vu le jour à l'image du Comptoir du Jazz (**photo 1**). Dans la continuité d'Avant-Scène, les étudiants en 2^{ème} année de "Management de l'Hôtellerie & de la Restauration" proposent une soirée festive ouverte au public au restaurant d'application Saisons de l'Institut Paul Bocuse : les "Talents d'étudiants". Conçu comme un véritable challenge, ce dîner spectacle offre à chacun la possibilité de mettre en avant ses compétences professionnelles mais également ses talents artistiques.

Sensibiliser les élèves au travail en équipe et éprouver leur capacité d'imagination telle est aussi l'idée de l'atelier de photographie culinaire développé conjointement par l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art Olivier de Serres et le lycée hôtelier Guillaume Tirel. Travaillant en duo, les élèves des deux cursus ont planché cette année sur le thème : "manger avec les doigts". Au terme de trois mois de recherche, les étudiants ont d'abord photographié leur réalisation finale, guidés par Isabelle Rozenbaum, photographe culinaire professionnelle, conseiller technique et artistique depuis la création, en 2001, de l'atelier de photographie culinaire par Colette Geneste, professeur de marketing. Puis dans chaque binôme, l'"étudiant-designer" a expliqué l'idée et nature du projet initial, avant que l'"étudiant-cuisinier" détaille les étapes de la conception du produit. Présent le mardi 27 mars pour analyser les productions réalisées par les étudiants, le chef Alain Senderens (**photo 4**) et le directeur de son restaurant Senderens, Monsieur Morvan, ont salué la créativité de chaque duo et le bel esprit de collaboration. L'aspect visuel, la texture, le goût, tout fut étudié dans les moindres détails. Le chef a également prodigué des conseils, notamment sur la réalisation des produits mais aussi sur les accords mets et vin pouvant être proposés.

Céline Jacquot

Apprentis à l'honneur

Laval emporte le 13^e trophée ANPCR

Sous la parrainage de Christian Sinicropi, chef exécutif de La Palme d'Or du Martinez à Cannes, 17 jeunes équipes réunissant un apprenti en cuisine et un apprenti en salle se sont retrouvées à la Faculté des Métiers de Cannes pour le 13^e trophée de l'Association nationale des professeurs de cuisine et restaurant. Chaque équipe devait défendre sa région à travers le plat présenté.

Le tandem gagnant est : Elena Hilz, apprentie en service à la Gerbe de Blé, à Laval, et Amélie Hartmann, apprentie en cuisine à L'Ermitage à Saulges. Elles ont battu un tandem venant de Grenoble (Gaëlle Riva et Ghislain Balagna) et un tandem francilien (Bastien Dalalex et Jonathan Letexier). C'est la ville de Laval qui accueillera le 14^e Trophée les 9 et 10 avril 2010. www.anpcr.asso.fr

