

Filière restauration : un fort potentiel de formation



Par Agathe Mathieu 20 février 2019 à 16h23



Depuis sa réouverture en mars 2018, le restaurant pédagogique du Lycée Professionnel ne désemplit pas. Pourtant, les élèves eux ne se bousculent pas pour intégrer ce cursus. 50 % des places restent vacantes dans la filière service. Les portes ouvertes organisées aujourd'hui seront l'occasion pour les professeurs de «faire naître des vocations chez les jeunes collégiens dans un secteur d'activité où les demandes massives de personnel ont du mal à être pourvues».

Actuellement, un peu plus de 150 élèves sont formés au sein des filières cuisine et service du Lycée Professionnel des Îles du Nord de Concordia. Environ 50 jeunes sortent diplômés chaque année. Un chiffre bien trop faible par rapport à la demande sur le marché de l'emploi. «Nous n'arrivons pas à satisfaire la demande des professionnels», constate Grégory Pigeon, coordinateur hôtellerie restauration. «La plupart des élèves sont embauchés par les entreprises qui les ont pris en stage. Beaucoup de patrons viennent vers nous mais tous nos bons élèves sont souvent déjà placés».

La demande est là aussi au restaurant pédagogique l'Excellence : «le restaurant est quasiment complet tous les jours», assure Grégory Pigeon. Mais depuis le passage d'Irma et la reprise du restaurant pédagogique, les effectifs peinent à remonter. Dans la branche service, 50 % des places sont vacantes. Face au constat qu'«une offre d'emploi sur deux concerne la

restauration», les professeurs de la filière restauration souhaiteraient former plus de jeunes.

UNE JOURNEE POUR INFORMER

La journée «portes ouvertes» organisée aujourd'hui au Lycée Professionnel sera justement l'occasion pour les professeurs d'attirer de nouveaux élèves vers cette filière à fort potentiel. De 8 heures à 16 heures, les collégiens de Saint-Martin et de Saint-Barthélemy seront accueillis par les élèves de seconde qui leur raconteront comment se déroule une semaine type au lycée. Dans le restaurant, préparé pour l'occasion, des ateliers de préparation de fruits flambés et de cocktails seront proposés par les élèves de bac pro.

Les professeurs seront également là pour répondre à toutes les questions des collégiens et aider les élèves de 3ème concernant les 3 vœux de diplômes qu'ils doivent faire pour leur rentrée au lycée, «à les classer par ordre de préférence notamment», explique Grégory Pigeon. Le coordinateur hôtellerie restauration encourage également les collégiens et leurs parents à «venir déjeuner au restaurant un autre jour, il y a des formules pour toute la famille à partir de 12 euros et c'est un bon moyen de voir les élèves en action.»

5 FORMATIONS PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION

Au Lycée Professionnel, la restauration représente la plus grosse filière avec 5 diplômes sur les 19 de l'établissement. Proposées depuis la création du lycée dans les années 1990, les formations en restauration attirent de nombreux jeunes Saint-Martinois, sûrs de leur vocation ou à la recherche d'une filière hors du système scolaire classique.

La filière se divise en deux branches, la cuisine et le service, dans lesquelles deux diplômes sont proposés : un CAP en 2 ans et un bac pro en 3 ans. «Le CAP contient moins de matières générales et offre moins de possibilités de poursuites d'études», précise Grégory Pigeon, coordinateur hôtellerie restauration. Après un bac pro, les élèves peuvent en effet se spécialiser en réception, bar ou encore sommellerie en intégrant un BTS en Guadeloupe. Le lycée offre tout de même la possibilité aux bons élèves de CAP de poursuivre en 1ère bac pro, ce qui leur permet de faire 4 ans d'études au total.

Onze professeurs forment ici les élèves des deux branches, dont un spécialisé en pâtisserie pour le cinquième diplôme proposé, le CAP «desserts de restaurant». Au cours de leur année scolaire, les élèves doivent effectuer deux stages d'un mois en entreprise. Ils passent également une journée par semaine au restaurant pédagogique l'Excellence, où ils peuvent mettre en pratique leurs acquis face à de véritables clients. En CAP, ils passent une deuxième journée par semaine à l'extérieur dans un établissement de restauration.

TEMOIGNAGES

« Quand j'étais plus petit je voulais être pompier mais j'ai changé d'avis. Depuis mes 9 ans, je travaille avec mon père dans son restaurant à Grand Case, je fais du service, du rangement de courses. Je suis parti en Guadeloupe et j'ai vu plein de beaux restaurants. Donc j'ai décidé de m'inscrire dans cette formation. »

[Matthias Wills](#)

« Je sors de 2 ans de CAP agent polyvalent en restauration et j'ai décidé de continuer en bac pro restaurant parce que ça me plaît. Après j'aimerais bien travailler en service ou pourquoi

pas ouvrir mon propre restaurant. »

[Stephon Walton](#)

« Ma grand-mère tient un restaurant à Anguilla et je l'aide parfois. J'ai voulu intégrer le bac pro cuisine mais il n'y avait plus de places donc je me suis retrouvée en service. Finalement j'ai appris beaucoup de choses mais j'aimerais quand même pouvoir changer de formation pour faire ce qui me plaît vraiment. »

[Yashima Francis](#)

« Presque toute ma famille travaille dans la restauration. L'année dernière, quand j'étais en 3ème, j'ai fait un stage d'une semaine dans un restaurant de Grand Case. Ensuite ils m'ont rappelé pour que je vienne travailler les week-ends. Et ça m'a vraiment plu. »

[Kewan Hurtault](#)

HORAIRES D'OUVERTURE

Le restaurant pédagogique est habituellement ouvert 4 midis par semaine, le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi à 12h, ainsi que le jeudi et le vendredi soir à 19h. Il sera fermé ces deux prochaines semaines pour les vacances de carnaval du 23 février au 11 mars.