

À la cité scolaire de Nogaro, la Segpa en cuisine pour tous les élèves

Ces jeunes concrétisent ce qu'ils apprennent en classe



À la cité scolaire de Nogaro, la Segpa en cuisine pour tous les élèves

Adrien Lefèvre, professeur de cuisine à la Segpa (1) de la cité scolaire d'Artagnan, peut être satisfait : ses élèves de 3e ont confectionné le menu pour tous les élèves de la cité, ont aidé à le préparer et l'ont servi. Tout cela sans la moindre fausse note.

Ces élèves préparent en majorité le CAP d'agent polyvalent de restauration. Ils étaient contents d'avoir réussi cette opération et de prouver ainsi ce dont ils sont capables. Car il a fallu être soigneux, respecter les règles, en étant presque autonomes.

Quelles activités se cachent derrière cette dénomination ? Les parents dont les enfants suivent les cours de la Segpa ne les connaissent peut-être pas dans le détail. Pour eux, Le Journal du Gers a cherché à en savoir plus.

L'Onisep (2) répond : « L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux. Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle ».

(1) Section d'enseignement général et professionnel adapté. (2) Office national d'information sur les enseignements et les professions.



Adrien Lefèvre tire les enseignements de cette belle journée directement dans la cuisine