

L'orientation au collège de l'Uby



L'orientation au collège de l'Uby

Au collège du lac de l'Uby, dans le cadre de l'orientation, le principal Patrick Warnier a convié Jean-Marie Brunet, formateur cuisinier au CFA de Pavie, Michèle Consolaro du château de Bellevue à Cazaubon.

C'est à l'amphithéâtre, que les deux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie ont rencontré les collégiens des classes de quatrième et de troisième et leur ont présenté les formations qui offrent de bons débouchés dans ce secteur professionnel.

Jean-Marie Brunet était accompagné des trois élèves, Mathéo, Steven et Morgane. Après leur avoir détaillé son parcours professionnel, le formateur leur a présenté le CAF de Pavie, ainsi que la formation avec trois semaines en entreprise et une semaine à l'école.

Avec honnêteté, Jean-Marie Brunet a expliqué aux adolescents tous les avantages des métiers dans la restauration, mais aussi leurs inconvénients.

Mathéo a précisé qu'il avait suivi la filière générale, puis passé son BAC et était allé à l'université. Il a arrêté ses études pour faire un stage en cuisine.

Suite à cette expérience épanouissante pour lui, il a persévéré dans cette voie pour obtenir son CAP de cuisinier, et par la suite son BP. Enthousiaste, il a précisé : « Il n'est jamais trop tard pour changer d'orientation. »

Morgane, elle aussi a communiqué avec passion son parcours scolaire. Après la filière générale, elle a opté pour la cuisine. Après son CAP, elle a continué pour obtenir son BP.

Steven, après avoir obtenu son CAP de boucherie, complète maintenant sa formation pour obtenir un CAP cuisine : « J'envisage d'ouvrir une petite boucherie avec évidemment un coin cuisine pour la clientèle. »

Le formateur a annoncé qu'il y a beaucoup de postes dans la restauration et l'hôtellerie : « 85 à 90% de jeunes trouvent un emploi à la fin de leur formation professionnelle. »

Michèle Consolaro qui entame sa 38e saison à Cazaubon a expliqué son parcours. Après son BAC littéraire, et cinq années en université à Paris : « Pour payer mes études, j'ai travaillé comme réceptionniste pendant cinq ans chez Maxim's. Je suis venue à Cazaubon pour la qualité de vie. À Bellevue, c'est une entreprise familiale avec moi à la réception, une de mes filles est commerciale, mon autre fille est chef cuisinier et mon gendre est sommelier. Depuis 35 ans, nous formons des apprentis. Notre métier est toujours en évolution et est très vivant. Il n'y a pas de chômage dans l'hôtellerie et la restauration. Cette année, il y a douze emplois à pourvoir sur Barbotan les Thermes. »

Cette rencontre avec les professionnels a peut-être suscité des vocations chez les adolescents qui ont été très attentifs.