

Restauration et hôtellerie, des filières porteuses d'emplois



Restauration et hôtellerie, des filières porteuses d'emplois

Jeudi après-midi, les élèves de quatrième et de troisième, se sont rassemblés dans l'amphithéâtre du collège de l'Uby. Là, Jean-Marie Brunel, formateur de l'école des métiers du Gers, Régis Broussand et Martial Goupil, apprentis en brevet professionnel arts de la table, et Michèle Consolaro du château de Bellevue et présidente du syndicat des hôteliers, restaurateurs, logeurs, cafetiers, leur ont fait découvrir tout un panel de métiers et les nombreux emplois proposés dans cette branche professionnelle.

Après avoir présenté la possibilité de poursuivre les études au lycée Pardailhan d'Auch, Jean-Marie Brunel a détaillé l'option de l'apprentissage du CFA de Pavie, notamment la filière des métiers de bouche.

Le formateur a rappelé les salaires d'un apprenti, les conditions de travail chez un patron, complétés par les études à Pavie :

« Dans ce domaine professionnel des métiers de bouche, tourisme, il y a beaucoup d'emplois et on recrute. Au CFA, les classes sont composées de 15 à 20 élèves qui sont accompagnés par des professionnels. Ces formateurs ont derrière eux entre 10, 15, voire 30 ans d'exercice de leur métier.

Jean-Marie Brunel a expliqué son parcours professionnel qui a débuté par de petits stages en 3ème, puis son CAP, l'école hôtelière de Toulouse, l'obtention de son BAC professionnel et un CAP pâtisserie, puis à 22 ans, il s'est installé comme restaurateur dans un petit village gersois. L'entreprise s'est développée avec l'ouverture d'un bar, d'une pizzeria. Le tout avec une dizaine d'employés. Par la suite, il est devenu formateur pour communiquer aux nouvelles générations son savoir-faire.

Régis Broussand, détenteur d'un brevet professionnel en électricité, après une dizaine d'années, a quitté son métier d'électricien pour se former au métier de restaurateur. Il a obtenu son CAP puis son brevet professionnel.

Martial Goupil, après son BAC pro en boulangerie, suit la formation du CAP cuisine à Pavie.

Michèle Consolaro a présenté son parcours. Détentrice d'un CAPES, elle a été professeur d'anglais, puis a découvert l'hôtellerie et la restauration et, par la suite, depuis 39 ans, s'est fortement impliquée dans le développement du château de Bellevue :

« Dans la restauration et l'hôtellerie, il n'y a pas de chômage. En France, il y a 85.000 postes à pourvoir et, à Cazaubon ainsi qu'à Barbotan-les-Thermes, tous les établissements recherchent du personnel. Tous les jeunes que j'ai eus en apprentissage durant 38 ans, ont trouvé un emploi. Je vous invite à venir visiter le château et ceux qui veulent faire des stages seront les bienvenus.»

Les élèves très attentifs ont posé des questions et surtout pris beaucoup de notes.

Des plaquettes d'informations sur les formations professionnelles du CFA de Pavie ont été distribuées aux élèves.