

Un service digne d'un palace

En juin 2013, j'ai eu l'occasion d'assister à une épreuve de baccalauréat professionnel (plus souvent appelé bac pro) en section hôtellerie/restauration au LEGT (Lycée d'Enseignement Général et Technologique) Le Castel à Dijon. Une soirée très intéressante à mon goût.



La soirée :

Le restaurant d'application du lycée Le Castel, Le Gustave, ouvre ses portes plusieurs fois par an pour permettre aux élèves de cuisine et de service de s'exercer à leur futur métier, mais cette fois, il n'était plus question d'entraînement mais bien d'une épreuve de bac pro pour ces derniers. Chaque bachelier ou bachelière était accompagné d'un aide (tous ceux-ci étaient en classe de 1ère) et devait s'occuper d'une table de 2 ou 4 personnes, avec une clientèle variée, chacune avec un menu différent et donc une méthode de service différente, et cela sous les yeux attentifs des examinateurs et de leurs professeurs. Dans le hall du restaurant qui n'est autre que le Petit Castel (le plus vieux bâtiment du Lycée), apéritifs et

croques en bouches étaient distribués par des élèves présents au bar qui par la suite se retrouvèrent en salle. Le gestionnaire du Lycée hôtelier était également présent et se chargea de nous accueillir chaleureusement à notre arrivée puis il nous invita à passer en salle où nous attendaient nos serveurs attitrés qui nous présentèrent le menu (disponible dans l'encadré un peu plus bas) et s'acquittèrent parfaitement des découpes et autres flambages (le bouquet final !) que requerrait ce délicieux repas. En bref, ce fut un magnifique repas digne d'un palace.

Mon avis :

Le service : Malgré quelques rarissimes erreurs, les élèves

prirent rapidement confiance en eux et se conduisirent comme de vrais professionnels du début à la fin, jouant habilement du couteau et du flambeur.

Le repas : Un repas délicieux (à thématique poisson pour les tables de 2 personnes et viande pour celles de 4) parfaitement maîtrisé, le tout servi avec du pain réalisé sur place.

Ewin Lamy

Le menu (voir image ci-dessous) :

- Dartois aux fruits de mer
- Carré d'agneau aux herbes, gratins de légumes
- Plateau de fromages
- Pruneaux flambés à l'armagnac.

Petit descriptif du métier :

- **Etude** : Baccalauréat professionnel 3 ans en hôtellerie restauration.
- **Salaire** : En fonction du lieu de travail.
- **Tâches à effectuer** : Prendre les commandes des clients, les conseillers, amener et rapporter les plats.
- **Les « plus »** : Contact humain avec le client, bonne introduction dans le domaine de la restauration pour des orientations futures.
- **Les « moins »** : Travail rigoureux, horaires extensibles.

