

Section hôtellerie au lycée Le Castel

La section hôtellerie du lycée Le Castel à Dijon a organisé un dîner de solidarité dans le but de récolter des fonds pour l'Asie. Opération réussie puisque 2190 € ont été récoltés pour l'UNICEF. C'est un professeur de cuisine qui a eu l'initiative de cette soirée, et tous les élèves ont suivi. Nous en avons profité pour poser quelques questions aux élèves...

Elève de seconde technologique :

Pourquoi avez-vous choisi cette filière ?

Je l'ai choisie, car j'aime la cuisine.

Est-ce qu'elle vous plaît ? Qu'est-ce que vous préférez ?

Oui, elle me plaît. Ce que je préfère, c'est la cuisine.

Savez-vous ce que vous souhaitez faire par la suite ?

Non.

2ème élève de seconde technologique :

Pourquoi avez-vous choisi cette filière ?

Elle me paraissait intéressante.

Est-ce qu'elle vous plaît ? Qu'est-ce que vous préférez ?

Oui, elle me plaît. Je préfère la pâtisserie.

Savez-vous ce que vous souhaitez faire par la suite ?

Non.

Les élèves de seconde restauration, quant à eux, affirment que ça leur plaît, car ils savaient où ils allaient. Quelques questions ont été posées à leur professeur, Mme Bernardin :

Cette classe fonctionne-t-elle bien ?

Oui.

Pour quels élèves conseillez-vous cette filière ?

Pour les personnes qui ont envie de travailler et qui sont volontaires.

Quelles qualités sont, d'après-vous, indispensables ?

Il faut être en bonne santé, avoir reçu les bases d'une bonne éducation, être agréable et motivé et aimer voyager, avoir de la rigueur et de la ponctualité. Il faut aussi faire attention à sa tenue, il y a des choses à respecter, et il ne faut pas de piercing !

Tous les élèves interrogés conseillent cette filière aux personnes solides, résistantes et organisées. Et quand on leur pose la question « Que pensez vous de l'émission « oui chef ! » ? », ils répondent : « Cette émission est nulle, elle ne représente pas du tout notre travail. Habituellement, la formation s'effectue en 4 ans, pas en 3 mois. »

Dans ce lycée, vous pourrez découvrir des métiers de la cuisine, (commis de cuisine, cuisinier, chef de partie, chef de cuisine), du restaurant (commis de restaurant, chef de rang, barman, sommelier, maître d'hôtel, directeur de restaurant) de la réception (réceptionniste, concierge, chef de réception, responsable d'hébergement), du service bar brasserie (serveur, responsable de salle ou de comptoir, dirigeant gérant), du service d'étage (employé(e) d'étage, gouvernante) de la restauration collective (employé(e) de restauration, chef de cuisine, directeur de restaurant, responsable d'un secteur géographique).

Voici de nombreux domaines sur lesquels vous pouvez vous renseigner :

- Stations balnéaires
- Clubs de vacances en France et à l'étranger
- Tourisme vert
- Restaurants d'entreprises
- Parcs de loisirs
- Elysée et Matignon
- Centres hospitaliers
- Cafétéria
- Maisons de retraite
- Ministères
- Etablissements pénitentiaires
- Traiteurs
- Restauration aérienne
- Restauration rapide
- Restauration de croisière
- Marine marchande et militaire
- Restauration traditionnelle.

Il y a possibilité de choisir sa filière de formation :

- Dans le domaine professionnel : BEP préparé en 2 ans, puis un baccalauréat professionnel en 2 ans.
- Dans le domaine technologique : Baccalauréat en 3 ans, puis un BTS en 2 ans.

Voici toutes les possibilités d'orientation que l'on peut trouver au lycée Le Castel en section hôtelière.

Alice Vasseur
Hélène Lacroix