

### Restauration et services, deux métiers de passion

**Le lycée polyvalent privé la Cadenelle propose deux bacs pros (restauration et services) dont les jeunes sont de plus en plus friands. Il est temps pour eux de se lancer dans l'aventure.**

Lycée polyvalent privé sous contrat avec l'Etat, l'Institut Cadenelle propose aux élèves plusieurs formations : il accueille un peu plus de 1 000 apprenants répartis sur 23 formations allant du Bac-3 au Bac+5. Ces formations sont regroupées dans trois grands secteurs d'activité : tourisme, restauration, gestion managère et sanitaire et social. En cette année particulière, impactée par la crise du Covid-19, l'Institut souhaite mettre en valeur deux bacs pros appelés à connaître un essor particulier : le bac pro cuisine et celui dit de « commercialisation et services en restauration ». « Ces deux formations présentent un gros potentiel de recrutement dans des secteurs très demandeurs », assure le directeur général, Romain Birot. Le menu de ces deux formations est assez riche : on y entre à la fin de la classe de troisième, ou dans le cadre d'une réorientation si la filière classique menant vers le bac général s'avère pour l'élève une impasse. « Ces deux scolarités sont labellisées section européenne langue anglaise et les élèves doivent effectuer des stages à l'étranger pour valider le cursus. L'autre particularité se situe dans la mixité des parcours. Les lycéens peuvent rejoindre en cours de scolarité le statut d'apprenti, enjambement rendu possible par la loi Avenir professionnel adoptée en septembre 2019 », ajoute le DG.



Une lycéenne de Bac Pro Cuisine de La Cadenelle en plein apprentissage, les inscriptions sont ouvertes à l'Institut (@cadenelle)

#### LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

Chaque année, une douzaine d'élèves intègrent les deux cursus. Les cours généraux sont suivis ensemble, les travaux pratiques sont séparés. « A l'issue du bac pro, une minorité seulement choisit de travailler. La majorité s'oriente vers des BTS d'hôtellerie-restauration, de services ou de tourisme, pour parfaire leur formation ».

Au cœur de la crise sanitaire, une évidence a été renforcée : la gastronomie, le tourisme, le bien-vivre font partie du patrimoine français. « Si nos élèves veulent entrer dans des établissements semi-gastronomiques ou gastronomiques ou dans des établissements hôteliers étoilés, un certain savoir-faire s'impose ». Pendant la crise sanitaire, l'Institut s'est adapté aux exigences de sécurité. La continuité pédagogique à distance a été assurée, les stages et contrats d'apprentis-

sage ont été suspendus. « Pour valider l'année, notamment pour les élèves en terminale, nous prendrons en compte les résultats des deux premiers trimestres. Pour les élèves de secondes et de premières, les semaines de stages, rendues impossibles, seront allégées et l'objectif est de faire en sorte que les apprenants ne soient pas lésés », affirme Romain Birot.

#### LE PLUS IMPORTANT ? LA MOTIVATION !

L'heure est au recrutement des futures promotions. « Nous recevons tous les élèves qui nous font parvenir un dossier de candidature. On ne fait pas de filtrage administratif parce que le carnet scolaire est une indication insuffisante. Ceux qui se destinent à ces formations doivent surtout faire montrer d'une réelle motivation. Des émissions comme Top Chef rendent le métier de cuisinier de plus en plus attractif, nous avons plus de demandes en cuisine qu'en service. Nous devons transformer cette curiosité et cette passion en un vrai-savoir, qui plus est dans une région où le tourisme est un vecteur puissant du développement économique », conclut Romain Birot. Il ne vous reste plus qu'à remplir votre dossier...

#### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Pour intégrer une formation postbac, il est indispensable de passer par Parcoursup. Pour ceux qui ne l'auraient pas fait, la procédure complémentaire ouvre le 16 juin. Pour toutes les autres formations : Bac et post Bac+2+3 vous pouvez faire une demande via la page d'accueil de l'Institut, [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com), sur l'onglet « inscription ». A la suite de votre demande un entretien pourra vous être proposé si des places sont encore disponibles.