

**Bourail.** Restaurant pédagogique de la Segpa du collège Djiet

# Les futurs cuistots à bonne école

Le restaurant pédagogique du collège Louis-Léopold-Djiet permet aux élèves de quatrième et de troisième Segpa de développer et de mettre en pratique leur savoir-faire en termes de préparation culinaire et de service. Si bien, que le vice-rectorat a décidé d'y ouvrir, dès la rentrée prochaine, un CAPD agent de développement des activités locales, qui se prépare en deux ans.

La Segpa (section d'enseignement général et professionnel adapté) du collège Louis-Léopold-Djiet scolarise actuellement quelque 80 élèves répartis de la sixième à la formation qualifiante. Dès la classe de quatrième, les élèves sont initiés à des activités professionnelles. Ils ont le choix entre la menuiserie, l'horticulture ou l'atelier hygiène-service-alimentation.

Les élèves de troisième ayant choisi cette option vont acquérir des compétences au sein d'ateliers ayant pour but de les préparer à une formation qualifiante. Dans ce cadre, il a été mis en place un restaurant pédagogique, Les Cycas, qui fonctionne les lundis et jeudis, entre 11h45 et 12h45. « Nous avons aussi une formule snack avec des plats à emporter, le mardi », précise Sabine Martin-Daou, professeur de cuisine.

**« Cette confrontation permet à nos apprentis serveurs de prendre confiance en eux. »**

Épaulée par Fabien Clément-Demange, l'enseignante apprend aux huit élèves de la section à confectionner des plats et à assurer le service. « Ces exercices ont pour but de les sensibiliser à l'hygiène et à la sécurité en milieu professionnel, de les rendre autonomes et de développer leur esprit d'initiative », explique-t-elle.

Les plats mitonnés par les apprentis cuisiniers sont servis sous un faré construit par les élèves de la section menuiserie et font le bonheur des personnes qui choisissent de déjeuner dans l'établissement (profs, personnel, mais aussi personnalités de passage). « Cette confrontation permet à nos apprentis serveurs de prendre confiance en eux », explique Fabien Clément-Demange, qui veille à la qualité professionnelle du service. Annoncée depuis l'année dernière, l'ouverture dès la rentrée prochaine d'un



CAP agent de développement des activités locales (Adal) option Afat (activités familiales artisanales et touristiques) vient d'être entérinée par le vice-rectorat.

Les élèves de troisième qui suivent actuellement les cours de cuisine et de service pourront donc opter pour cette spécialité en 2011. « Cette section va accueillir en priorité les élèves de Segpa désirant se spécialiser dans cette voie », a confirmé Michel Washétine, directeur de la structure.

Autre bonne nouvelle, au troisième trimestre, le restaurant pédagogique devrait ouvrir ses portes au public. « Cependant, ceux qui souhaitent venir y déjeuner devront réserver au minimum une semaine à l'avance », prévient Sabine Martin.

Réservations et renseignements au 44 12 52.

Dès la rentrée prochaine, les élèves de troisième Segpa de l'atelier hygiène-service-alimentation, ici aux côtés du général Olivier Tramond, commandant des Fanc, et des membres de l'Institut des hautes études de Défense nationale, pourront poursuivre leur formation en CAP Adal option Afat au sein de l'établissement.

## CAPD et CAP Adal

Le CAP au développement (CAPD), qui se prépare en deux ans en lycée professionnel ou en Segpa, n'est pas un CAP de spécialité. Adapté au contexte local, il a pour but de donner aux jeunes issus de troisième DP (détermination professionnelle) et de Segpa une formation professionnelle de niveau V. L'emploi du temps est partagé entre enseignement général et enseignement professionnel. Les élèves doivent effectuer un stage de deux semaines en entreprise.

Les titulaires du CAP Adal option Afat interviennent dans les milieux familial, rural, tribal ainsi que dans l'artisanat et le tourisme local. Ils abordent différentes activités : cuisine restaurant, enseignement ménager (connaissance et entretien du linge, organisation et entretien de l'habitat), vie sociale et professionnelle (puériculture, hygiène, équilibre alimentaire), art local (vannerie, tressage, peinture, sculpture, collage...) et jardinage (travail de la terre, création et entretien d'un potager).