

Le BTS hôtellerie restauration fait son entrée à De Croisset

Le lycée De Croisset ouvrira à la rentrée prochaine une nouvelle formation. Il s'agit d'un BTS Management hôtellerie restauration en alternance, sur deux ans. Il est déjà possible de postuler

Jusqu'ici, les élèves qui souhaitaient poursuivre leur formation hôtellerie-restauration après le bac devaient se rendre à Nice ou à Toulon. À la rentrée prochaine, ils pourront se rendre à Grasse, au lycée Francis De Croisset. L'établissement grassois lance une nouvelle formation, un BTS en alternance intitulé Management hôtellerie-restauration.

« C'est une alternance qui est adaptée au bassin cannois et à la profession, explique Patricia Montpellier, directrice de la formation. Nous faisons travailler nos élèves en fonction de nos partenaires et des événements locaux, comme le Mipim ou le festival de Cannes. »

Une alternance pendant 2 ans

Pour postuler à cette unité de formation par apprentissage, il faut posséder un bac professionnel cuisine ou service, ou être titulaire d'un bac technologique STHR. Ceux qui n'ont ni l'un, ni l'autre, peuvent tout de même postuler s'ils justifient d'une mise à niveau. Sans oublier de trouver une entreprise qui les accueillera durant toute leur formation.

« Cette formation sur deux ans se décline avec trois options : cuisine, service et hôtellerie-hébergement, indi-



L'établissement dispose de quatre cuisines, deux pâtisseries et une légumerie. Thomas Gueguen (ci-dessus) sera leur professeur de cuisine. (Photos Cl. C.)

que Laurence Feretti, professeur de restaurant. La première année, les élèves suivent le tronc commun et c'est en deuxième année qu'ils auront à choisir leur option [lire par ailleurs]. » Au total, les 30 apprentis de ce BTS passeront 32 semaines en entreprise et

20 semaines en formation. « Le lycée De Croisset est un établissement à taille humaine et les plateaux techniques sont très beaux, constate Thomas Gueguen, professeur de cuisine. C'est grâce à tout le travail effectué en amont depuis 2 ans que notre dossier a été ac-

cepté par l'académie. » En effet, les jeunes disposent de quatre cuisines, deux pâtisseries et une légumerie pour apprendre dans les mêmes conditions que des professionnels. Sans oublier les deux salles de restaurants avec d'un côté le restaurant gastro-

nomique et de l'autre le bistrot. Pour l'heure, une vingtaine d'élèves a déjà postulé. Mais rien n'est joué. Les lauréats seront déterminés une fois tous les dossiers reçus et après délibérations. Un job dating sera égale-

Deux ans de formation

En première année, les élèves suivent le tronc commun dans lequel ils ont du français (culture générale et expression) et des langues (anglais et italien). Ils font aussi de la gestion et doivent conduire un projet. Sans oublier l'apprentissage du service, de la restauration et de l'hôtellerie.

En deuxième année, l'apprenti doit choisir son option : management d'unité de restauration, de production ou d'hébergement. L'admission se fait ensuite en fonction des places disponibles et des résultats obtenus en première année.

ment organisé, le 1er juillet prochain, au lycée, afin de permettre aux élèves qui n'ont pas encore trouvé leur entreprise de rencontrer des professionnels et de décrocher une place pour effectuer leur formation en alternance.

CLAIRE CAMARASA
ccamarasa@nicematin.fr

savoir +

www.lyceedecroisset.com
btsmhrdecroisset@gmail.com

Ce qu'ils en pensent

« On apprend beaucoup plus sur le tas »

Léa, 17 ans

Cela fait trois ans que je suis à De Croisset et cette année, je suis en terminale pour passer un bac pro service. J'ai déjà effectué plusieurs stages en Corse, en Angleterre. J'ai été chef de rang à l'Ecluse, à Pégomas. J'ai aussi travaillé aux Terres Blanches.

J'ai choisi de postuler au BTS MHR car je suis plus à l'aise en entreprise. On apprend beaucoup plus sur le tas. Et puis ça permet également d'avoir un salaire. Mon projet par la suite serait de

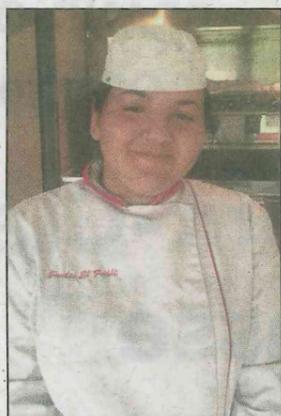


créer des événements à l'étranger et de manager une équipe pour mettre en place ces événements.

« Je me sens plus à l'aise en entreprise »

Emilie, 17 ans

Cela fait trois ans aussi que je suis au lycée De Croisset et mon domaine de prédilection est la cuisine. Les stages que j'ai effectué étaient à l'étranger, je suis allée en Allemagne et à Malte. Le BTS Management hôtellerie restauration est très intéressant et j'ai décidé de postuler pour la rentrée prochaine. Je me sens plus à l'aise en entreprise qu'à l'école. Et puis c'est un bon moyen d'être indépendant. On progresse plus vite lorsque l'on est en



entreprise. Mon projet est d'évoluer et de gravir les échelons en cuisine.



Le lycée dispose de deux salles, une pour le restaurant gastronomique et l'autre pour le bistrot.