

RESSOURCES HUMAINES

À Saint-Bénigne, le dessert, on en reprend !

Formation. Le lycée privé dijonnais et son centre de formation professionnelle proposent une mention complémentaire « Cuisinier en dessert de restaurant ».



Dijon
Pour l'instant, tout est encore calme. Mais, dans l'air, au-delà d'odeurs savoureuses, flotte aussi un mélange subtil de tension et de concentration : bienvenue dans les cuisines de l'école hôtelière du lycée Saint-Bénigne à Dijon. Nous sommes à quelques minutes du lancement du service de midi dans le restaurant d'application et, aux fourneaux comme en salle, chacun et chacune est dans les startings-block.

Dans quelques instants, l'exercice du travail hôtelier, dans toutes ses dimensions, et dans les conditions du réel, va démarrer et se dérouler, sous le regard de professeurs aux manettes, mais aussi faisant office de clients. Les mains tremblent un peu, un geste discret du chef de salle suffit à l'élève pour qu'il réajuste son nœud de cravate ou son chignon. Pendant ce temps, en cuisine, le chef donne des ordres brefs et précis à sa brigade du jour et on sent bien qu'il vaut mieux être efficace

et totalement à sa tâche... C'est dans cet univers, dirigé par Dominique Léger, directeur de l'école hôtelière, que s'inscrit une nouvelle offre de formation qui parle forcément aux épicuriens : l'établissement propose une mention complémentaire « Cuisinier en dessert de restaurant ».

« Il s'agit d'une mention complémentaire, postbac, précise Julien Perraud, qui enseigne la cuisine à des bac professionnels au sein de l'établissement, d'une durée de plus de quatre cents heures et qui s'étale d'octobre à mai. Nous avons souhaité la proposer parce que nous nous sommes rendus compte que la pâtisserie est vraiment la tendance forte en cuisine aujourd'hui. Cette formation est axée sur la pratique et les établissements haut de gamme. À titre d'exemple, l'une de nos étudiantes est actuellement en formation chez Lameloise, à Chagny ».

UNE DOUZAINÉ DE PLACES À PRENDRE

Cette mention complémentaire à un BTS Hôtellerie-Restauration est portée

par SB Formation, le centre de formation professionnelle dont dispose Saint-Bénigne, dirigée par Karine Buchailot, centre par lequel passent annuellement trois cents personnes, tous domaines confondus.

« Pour cette mention complémentaire, précise la directrice du centre, nous sommes dimensionnés pour accueillir une douzaine d'apprenants. Nous pouvons aussi répondre à des appels d'offres publiés par le Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière (Fafih) ». Si vous souhaitez en savoir plus sur cette mention complémentaire, et plus largement sur les formations en hôtellerie-restauration, ne manquez pas la journée portes-ouvertes organisée le 11 février.

BERTY ROBERT

♦ Portes-ouvertes à l'école hôtelière de Saint-Bénigne samedi 11 février de 9 heures à 17 heures. groupesaintbenigne.fr

Web

INAUGURATION DE L'ÉCOLE DU NUMÉRIQUE À AUXERRE. Le 18 janvier à Auxerre, Guy Ferez, président de la Communauté de l'agglomération de l'Auxerrois et Marie-Guite Dufay, présidente de la région Bourgogne Franche-Comté ont inauguré l'École du numérique. Près de 20.000 développeurs web manqueraient à l'appel en France. Avec l'arrivée massive des objets connectés et le développement d'Internet comme outil de communication et d'e-commerce, la demande a explosé ces dernières années. Fort de ce constat, la Communauté de l'Auxerrois, en charge du développement économique, a mis tout en œuvre pour accueillir une école du numérique. 17 élèves y suivent des cours depuis octobre. Elle fait partie du réseau national Webforce3, créé en 2014, et qui rassemble 25 écoles partout en France.

♦ webforce3.fr

en bref