

# Les futurs cuisiniers de Victor Hugo en lice pour un concours national

## ÉDUCATION

Les élèves de première année du CAP production service en restauration font partie de la sélection nationale du concours « je filme ma formation ». Plusieurs d'entre eux sont porteurs d'un handicap.

Julie Juillaguet

jjjuillaguet@midilibre.com

Les élèves de première année du CAP production service en restauration du lycée Victor-Hugo ont été sélectionnés au concours national « je filme ma formation » suite à la vidéo qu'ils ont réalisée avec leurs enseignants. (Lire ci-contre) Cette sélection leur ouvre la possibilité d'obtenir un prix lors de la cérémonie nationale organisée à Paris le 1<sup>er</sup> juin. Pour Sophie Miniaux, leur professeure de biotechnologie, l'objectif était avant tout de valoriser les élèves et leur formation. « L'objectif était de leur redonner confiance en eux », explique-t-elle. La moitié des élèves fait partie du dispositif Ulis (Unité localisée pour l'inclusion scolaire). Ils sont porteurs de handicap, phobie scolaire, dyspraxie, dysphasie, autisme », détaille Florence Estève, coordinatrice de l'Ulis au sein de l'établisse-

ment. « Et beaucoup étaient en situation de décrochage scolaire », reprend Sophie Miniaux. La vidéo débute par un tour de table des élèves qui expliquent en quelques mots pourquoi ils ont choisi cette formation. « Ouvrir un snack ou un restaurant », « être capable de travailler vite », « apprendre à cuisiner », « envie de découvrir de nouveaux plats », formulent-ils.

### Des compétences psycho-sociales

Encadrée par quatre professeurs, la quinzaine d'élèves a planché sur l'élaboration de cette vidéo durant six séances de trois heures. « Nous avons commencé par un brainstorming en les faisant travailler sur pourquoi ils ont choisi ce CAP afin qu'ils puissent s'exprimer et mieux se l'approprier. La réalisation de ce film a permis de mettre en avant la pratique du métier mais également les compétences psycho-sociales dont les élèves ont besoin. La



Les élèves entourés de leurs professeures, Sophie Miniaux, à gauche, et Bénédicte Carbonel, à droite.

cuisine ce n'est pas que de la pratique, il faut également avoir une grande culture générale, et plus on arrive à leur apprendre des choses, plus ils s'ouvrent à la culture culinaire. C'est pour cela que nous travaillons en co-intervention avec les professeurs de maths, français, production culinaire et service culinaire », poursuit Sophie Miniaux.

Après une plongée dans la cuisine du restaurant d'application de Victor Hugo, le Ptit Resto, où on voit les élèves s'affairer en

préparation, service en salle et de nouveau en cuisine pour le nettoyage des équipements, la caméra s'arrête sur les élèves munis de pancartes mentionnant ces fameuses compétences que leur permet de développer ce CAP. « Autonome », « sérieux », « adaptable », « travaille en équipe », « créatif », « sociable », « organisé ». « C'est la première fois que je participe à une vidéo sur mes études, c'est intéressant de découvrir de nouvelles choses et d'avoir une vision plus claire

du métier », exprime Rawenn. Julian, lui, pense en avoir « appris plus sur la cuisine ». Anaïs abonde en ce sens : « ça nous aide à bien cuisiner pour plus tard ». Quant à Fabio, il considère que ce projet est « intéressant » car il permet de « faire découvrir le métier ». « C'est un bon projet pour se lancer dans la restauration et apprendre comment ça marche », ajoute-t-il. « Que l'on gagne ou pas, l'important c'est d'être allé jusqu'au bout du projet », conclut Sophie Miniaux.

## DÉCRYPTAGE

### Matière chef-d'œuvre

Lydia Calia, leur professeure de maths et sciences détaille le cadre de cette initiative : « ce film a été réalisé dans le cadre de l'une des matières du CAP, la matière chef-d'œuvre. Il s'agit d'un projet sur deux ans de réalisation d'un portfolio dans lequel les élèves pourront y inclure leurs compétences. Ce portfolio leur servira par la suite dans le cadre d'un recrutement. L'inscription à ce concours permettra de compléter le portfolio, la vidéo y sera intégrée », précise l'enseignante.

### Faciliter le choix d'orientation

Le concours national « je filme ma formation » vise à développer la connaissance de la diversité des formations liées aux métiers qui recrutent et faire progresser les élèves dans l'élaboration de leur projet d'orientation scolaire et professionnelle. Le concours est ouvert à tous les niveaux de formation, CAP, bac pro, licence, BTS, etc.