

Apprentis et restaurateurs se retrouvent en cuisine et en salle au CFA de Blois



Julien Barraud, chef au Bistrot Quai à Blois, a réalisé deux recettes avec les apprentis en deuxième année de CAP cuisine, dans les locaux du CFA interprofessionnel.
© Photo NR

Les apprentis en cuisine et en service n'ont pas travaillé chez leur patron depuis des mois. Les restaurants, fermés administrativement depuis le 30 octobre dernier en raison de la crise sanitaire, ne peuvent plus les accueillir. Ils n'ont plus que le CFA, à raison d'une semaine sur trois, pour maintenir leurs apprentissages.

En partenariat avec la Chambre de métiers et le CFA interprofessionnel, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) et ses adhérents ont donc décidé de renouer le contact avec ces jeunes, en allant au CFA. Si cela n'a pas été fait plus tôt, c'est parce que les restaurateurs ne pensaient pas que leur fermeture durerait aussi longtemps.

Au cours de six journées en mars, des chefs et des maîtres d'hôtel du département partagent leurs connaissances et des recettes. Ce jeudi 11 mars, une douzaine d'apprentis en deuxième année de CAP cuisine ont préparé 30 menus pour de la vente à emporter. Aux fourneaux, ils ont suivi les conseils de Julien Barraud, chef de cuisine au Bistrot Quai à Blois, et de son commis Benjamin Esnault. Un filet mignon à la graine de moutarde avec fenouil rôti et pommes de terre écrasées aux olives noires ainsi qu'un ananas rôti et son caramel au beurre salé étaient au menu. « *Je n'ai pas l'habitude de travailler en brigade, confie Louise Gourdeau, 21 ans, en CAP cuisine deuxième année, apprentie au Bistrot de Léonard, à Blois. C'est enrichissant.* » Malgré la fermeture du restaurant où elle est apprentie, sa motivation reste la même. « *J'ai mis du temps à trouver ma voie et au moment où je savais ce que je voulais faire, le Covid est arrivé. Je donne mon maximum en travaux pratiques. Je suis contente, j'ai eu de bons résultats au bac blanc. Dans mon appartement, c'est dur de pratiquer la cuisine, je n'ai que des plaques électriques. J'ai l'intention de poursuivre la formation en brevet professionnel.* »

« C'est long de rester chez soi à ne rien faire »

En salle, quatre apprentis en deuxième année de CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant revoient quelques fondamentaux avec Ludovic Poyau, chef de L'Auberge du cheval blanc à Selles-Saint-Denis, et Karl Galmiche de France Terroir à Blois. Associations mets et vins, appellations d'origine protégée, fromages... ont été autant de découvertes ou de révisions pour ces apprentis aux côtés de ces professionnels. Manon Djerbir, 17 ans, apprentie au Veget'Halles à Blois, a eu une perte de motivation il y a quelques semaines : « *Je me suis posé des questions sur mon avenir. Une journée comme ça avec des chefs, ça rebooste. C'est long de rester chez soi à ne rien faire.* »

Céline Martinez, professeur et coordinatrice du secteur hôtellerie-restauration au CFA, conseille aux apprentis de se préparer à la réouverture des restaurants : « *Actuellement, ils ont du mal à se concentrer et arrivent en cours fatigués. Quand la machine va reprendre, ça risque d'être compliqué pour tous. Les apprentis doivent continuer à s'entretenir et réadapter leur rythme.* »

Rendez-vous sur :



à chaud

« Ces apprentis sont importants pour nous »

Pour Sabine Ferrand, présidente de l'Umih 41, ces ateliers partagés entre professionnels et apprentis sont un moyen de garder un lien : « *Nous voulons dire à ces apprentis qu'ils sont importants pour nous, qu'ils sont l'avenir. Aujourd'hui, on a des jeunes qui se sentent mal, déclinent et font de la dépression. Beaucoup ont perdu leurs repères. C'est à nous de les remobiliser. J'ai proposé qu'ils passent le diplôme en deux temps : la théorie en mai-juin comme d'habitude et la pratique quand ils auront fait six mois en entreprise. En ne pratiquant pas dans nos restaurants, les gestes s'oublient. Si on se retrouve avec des jeunes qui ne savent pas bosser, on n'aura pas un tourisme de qualité.* »

La présidente de la branche pense aussi aux salariés qui ne travaillent plus depuis des mois : « *Il faut qu'on les aide à se remettre dedans avec des modules de formation pour la reprise. C'est peut-être l'occasion d'améliorer tout ce qu'on ne veut plus voir chez nos salariés. Beaucoup de choses vont changer à la reprise, il faut se former à une nouvelle vie professionnelle pour que le redémarrage soit le moins chaotique possible. Peaufinons notre savoir-faire et notre accueil pour mieux rebondir.* »

Claire NEILZ
Journaliste, rédaction de Blois