

Gérardmer : une voie de formation appréciée



Le CFA hôtelier a fait sa rentrée. La formation par apprentissage a toujours la cote. Actuellement 170 contrats ont été signés, ce qui permet d'accepter encore de nouvelles inscriptions.

Dans le domaine de la restauration en particulier, la formation par apprentissage a toujours la cote. Comme on a pu le constater il y a quelques jours lors de la rentrée des apprentis au CFA hôtelier, dans les locaux du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Baptiste-Siméon-Charadin.

Il y avait foule pour la rentrée des apprentis sous la direction d'Hervé Masson, le coordonnateur pédagogique du CFA (lequel a pris la suite de Martine Jeandel, toute jeune retraitée) qui les a accueillis en compagnie de son adjoint Clément Frey et de Michel Poirot, chargé de s'occuper des dossiers d'inscription. « Ce matin, nous accueillons les apprentis de 1^{ère} année CAP restaurant et cuisine, de 1^{ère} année BTS hôtellerie/restauration et de 1^{ère} année BP arts de la cuisine (nouvelle section) et arts du service et commercialisation en restauration, garçons et filles venus majoritairement des Vosges. Deux autres classes sont déjà rentrées la semaine dernière et dans quelques jours ce sera le tour des apprentis Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant », détaille Hervé Masson.

Une formation valorisante et appréciée

Pour ce Centre de formation des apprentis, la capacité d'accueil est de 200 places et actuellement 170 contrats ont été signés, ce qui permet d'accepter encore de nouvelles inscriptions, encore possibles en lien avec les services de la Préfecture, de la Mission locale pour l'emploi et de Pôle Emploi.

La première journée a donc été une prise de contact entre l'établissement et les apprentis, avec accueil et visite avant la distribution des plannings et emplois du temps.

« Au CFA, les apprentis sont présents globalement une semaine sur deux avec une trentaine de formateurs, professeurs ou professionnels de la branche. Ils sont déjà considérés comme des salariés et ont droit à cinq semaines de congés payés, mais ne sont pas placés sous le régime des vacances scolaires », précise Hervé Masson.

Attentive à toutes ces informations, la jeune Gérômoise Johanna, 15 ans, fait son entrée en 1^{ère} année de CAP cuisine. « L'an dernier, j'étais en 3^e au collège de La Haie-Griselle où j'ai réussi le brevet des collèges avec la mention AB. Cet apprentissage, ce n'est pas un choix par défaut car depuis que je suis toute petite j'ai vraiment voulu suivre cette voie », affirme-t-elle sans hésiter. Elle va donc partager son temps de formation entre le CFA et les cuisines du Grand Hôtel de Gérardmer où elle pourra côtoyer le chef réputé Thierry Longo.

Elle entend ensuite prolonger sa formation avec un Brevet professionnel et une maîtrise en cuisine. Pour devenir plus tard, qui sait, une professionnelle reconnue dans le domaine de la gastronomie.