

Frédéric BALLARGE, titulaire de CAP, BEP,

Mention complémentaire et Baccalauréat professionnel

J'ai suivi 3 années de formation au LP les terres rouges de 86 Civray (vienne). Ayant obtenu un cap cuisine, un BEP hôtellerie restauration et une mention complémentaire traiteur, j'ai décidé de faire un baccalauréat professionnel au LP hôtelier de Poitiers 86, dans l'intention de pouvoir accéder à des postes à responsabilité, et surtout à pouvoir ouvrir un établissement dans ma région, car c'était mon souhait.

Avec mes études suivies en baccalauréat professionnel, j'ai acquis les bases professionnelles dans la production culinaire, le service, la gestion et les langues étrangères. j'ai découvert tous les aspects du métier, en particulier lors des nombreux stages en entreprise dont un stage inversé au Novotel Futuroscope, un stage de deux mois au Relais du bois st Georges 17 Saintes au côté de Philippe Gault (toque d'or 1992) , un stage de 2 mois à l'étranger en Espagne à Saragosse, et un stage d'approfondissement en milieu gastronomique à 29 Quimper au côté de Mr Cornec (1 étoile au Michelin) à la Roseraie de Bel Air. Tous ces stages, proposés par le lycée, m'ont permis de découvrir d'autres techniques, les « petits plus » du métier. La formation au Lycée Hôtelier a été très professionnelle.

Après être sorti du Lycée Hôtelier de Poitiers avec mon Baccalauréat professionnel en poche, à 20 ans, en juillet 2000, j'ai fait une année au relais Henri IV au côté de Patrick Smith comme 1er commis de cuisine, puis Chef de partie. En juillet 2001, j'ai pris un poste de direction à l'auberge de Civray durant 2 ans et, enfin, en juillet 2003, je me suis installé à l'Hôtel du Commerce et j'ai ouvert la partie restauration traditionnelle qui était inexistante depuis plus de 10 ans.

Aujourd'hui c'est un véritable succès avec la satisfaction d'avoir recruté et d'employer cinq personnes.

Frédéric BALLARGE