

Interview réalisée auprès des lauréats au concours général

Lycée Hôtelier – La Rochelle



Nom : GUILLON

Prénom : Alexis

Session du concours général des lycées : 2011 - Finaliste

Situation actuelle : Etudiant en première année de BTS au lycée des métiers de l'hôtellerie de La Rochelle.

Ch FRECHEDE : Dans la globalité du concours, avez-vous un souvenir, ou anecdote qui restera marqué dans votre mémoire ?

Alexis GUILLON : Le jury de l'épreuve de cuisine était incroyable ! 5 MOF sur 9 membres du jury !

ChF : Si on parle de la phase écrite, qu'est-ce qui vous a posé le plus de difficultés ?

A.G : Le fait que l'on ne savait pas trop à quoi s'attendre, et surtout nous n'avions pas l'habitude de travailler sur ce type de sujet, c'est-à-dire une sorte de dissertation de gestion (ou de mercatique). Nous n'étions absolument pas préparé à ça (mais c'était le cas de tous les participants).

ChF : Dans les phases technologiques (pratiques) que retiendrez-vous de cette expérience ?

A G : Ma piètre performance en cuisine ! Nous avons des plaques en fonte pour chauffer les casseroles, et je n'étais pas du tout préparé à cela, j'ai complètement paniqué et j'ai fait les choses dans le désordre le plus complet... Le sujet n'était pas si compliqué que cela... La cuisine était l'épreuve où je voulais prendre le plus de points possible et creuser l'écart sur les autres concurrents, par conséquent j'étais extrêmement déçu à l'issue de cette épreuve. Par conséquent, j'étais beaucoup moins tendu pour les 2 autres épreuves pratiques, j'étais plus relâché et les choses se sont majoritairement bien passées par la suite.

Ch F : Qu'avez-vous pensé de la composition du jury en cuisine et en restaurant ?

A G : C'était un jury de très grande qualité, surtout en cuisine (5 mofs sur 9). Je pense que c'est une très bonne chose d'avoir un jury de ce niveau là, cela ne peut qu'être bénéfique pour le niveau du concours.

ChF : Impressionné ?

A.G : Absolument pas, mais cela force le respect. De plus, le jury a été très pédagogue pendant les épreuves, n'hésitant pas à répondre à nos besoins. Encore une fois, il a été très bon et je pense qu'il est nécessaire d'avoir un jury de cette qualité pour les prochaines années.

ChF : Dans les phases pratiques toujours, vous avez vécu environ trois jours à proximité des autres concurrents, vous avez partagé des moments en dehors des épreuves. Que pouvez-vous dire de l'ambiance qui régnait ?

A.G : Il régnait une bonne ambiance entre nous, même si nous ne sommes pas trop vus entre les épreuves car nous cherchions surtout à nous reposer.

ChF : Avez-vous gardé des contacts avec eux ?

A.G : Nous nous sommes communiqué nos coordonnées mais nous n'avons pas gardé contact...

ChF : Si on regarde vers l'avenir : qu'aimeriez-vous devenir ? Dans une perspective de 10 ans après votre formation.

A.G : Après mon BTS, j'aimerais travailler dans des grands restaurants étoilés pour acquérir de l'expérience, puis avoir mon propre restaurant.

ChF : Pensez-vous notifier votre participation au concours général dans votre Curriculum vitae ?

A.G : Je pense notifier ma participation car je pense que cela montre que le candidat est sérieux. De plus, c'est un gage de qualité, sans vouloir être prétentieux, pour l'employeur.

ChF : Selon vous, quelle est, ou sont, la ou les qualités principales pour avoir un maximum de chances de réussite à ce concours ?

A.G : Il faut aimer ce que l'on fait, être passionné, travailleur...

ChF : Comment avez-vous vécu l'accueil qui vous a été réservé pour les phases pratiques dans le lycée organisateur des phases pratiques ?

A.G : Nous avons très bien été accueillis, on a même pu s'imprégner des cuisines la veille de l'épreuve pratique. Encore un fois, le jury a été remarquable.

ChF : Conseilleriez-vous aux prochaines promotions de participer à ce concours ?

A.G : Sans hésitation ! C'est une bonne expérience et c'est toujours bon à prendre.

ChF : Quelle erreur ne referiez-vous pas si c'était à refaire ?

A.G : Prendre le concours avec plus de recul, j'ai dû me faire le concours deux fois dans ma tête, la nuit avant les épreuves ! Peut-être essayer d'emmagasiner plus de choses...

ChF : Que diriez-vous si vous deviez donner une remarque négative sur le concours ?

A.G : Je trouve qu'il est vraiment dommage que nous n'ayons pas eu les résultats (à part les trois premiers), et surtout qu'ils les donnent 3 semaines après les épreuves. Même si je ne l'ai pas connue, je pense que la joie n'est pas la même. Ce concours a quand même été une très grande expérience, nous avons été remarquablement accueillis et nous avons très bien mangé !

ChF : Pensez-vous qu'il soit important d'être accompagné par un professeur de l'équipe pédagogique de votre classe, aux phases pratiques ?

A.G : C'est important car cela permet de débriefer après chaque épreuve, et cela permet de détendre un peu l'atmosphère pendant le voyage : Je pense qu'il est surtout vital de s'être entraîné avant le concours avec ses professeurs de pratique.

Un grand merci à vous et surtout BRAVO !