

Interview réalisée auprès des lauréats au concours général

Lycée Hôtelier – La Rochelle



Nom : ELLIOTT

Prénom : Victoria

Session du concours général des lycées : 2011

Situation actuelle : étudiante en première année de BTS. Lycée des métiers d'hôtellerie - La Rochelle

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

Victoria ELLIOTT : Je ne garde qu'un bon souvenir ! Le fait que nous soyons trois de la même classe à participer aux épreuves pratiques était une grande chance ! Je me rappellerai toujours du déjeuner après l'épreuve de cuisine, lorsque Cédric et moi nous racontions notre épreuve de cuisine, nous en avons beaucoup ri, et nous en rions toujours !

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

V.E : Le sujet était très vaste, et nous n'y étions pas préparés. C'était la première fois que nous étions face à un tel sujet.

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

VE : Il ne faut pas perdre de temps ! On doit être très organisé et se débrouiller comme on peut sans avoir peur de se tromper. Il faut se lancer et ne pas être perturbé par les autres candidats.

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

VE : Le jury était très impressionnant, avec beaucoup de Meilleurs Ouvriers de France. Notre niveau de Baccalauréat est très loin même d'atteindre leurs chevilles ! C'était une grande chance de travailler sous leurs regards et entendre leurs critiques.

ChF : Impressionnée ?

VE : Très impressionnée ! Lorsque l'on rentre en cuisine et que l'on voit tous les cols bleu blanc rouge, la pression monte, et on se rend compte de l'importance de ce concours dans l'éducation nationale.

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 ?

VE : L'ambiance était très bonne, on profitait du temps à table pour discuter et rire ensemble. La concurrence était très peu présente, sauf chez quelques uns d'entre nous. J'étais ravie de les rencontrer et faire leur connaissance.

ChF : Avez-vous gardé des contacts avec eux ?

VE : Nous avons échangé nos adresses mail, mais je ne m'en suis pas encore servi.

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

VE : Dans 10 ans, j'espère être sommelière dans un restaurant haut de gamme, à l'étranger.

ChF : Pensez-vous notifier votre participation et on peut le dire votre résultat au concours général dans votre Curriculum vitae ?

VE : Oui bien sur ! C'est toujours un plus, et cela montre notre motivation et enthousiasme.

ChF : Il existe l'association des lauréats du concours général, le saviez-vous ? avez-vous été mise en contact avec celle-ci ?

VE : J'ai reçu les papiers pour m'y inscrire lorsque j'étais à La Sorbonne, mais je ne m'y suis pas encore inscrite.

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

VE : Un certain niveau en gestion est nécessaire pour pouvoir accéder aux épreuves pratiques, qui sont beaucoup plus intéressantes ! Et si on a la chance d'être sélectionné en finale, il faut y aller avec la bonne humeur et sans regrets. Il faut savoir être rapide et organisé, et ne pas se démotiver, c'est à dire que si une épreuve s'est mal passée, il faut faire la part des choses et passer à l'épreuve suivante avec autant de motivation.

ChF : La Sorbonne, c'était ... ?

VE : Mieux que je n'aurais pu imaginer ! Tous les lauréats, de toutes les sections, réunis dans le fameux amphithéâtre de la Sorbonne, à la fois fiers et anxieux, c'est très impressionnant ! J'ai eu une grande chance d'être arrivée troisième et de pouvoir participer à la remise des prix. L'amphithéâtre est magnifique, la cérémonie est incroyable et le passage sur scène devant autant de personnes, projeté sur un grand écran, est un immense honneur !

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

VE : L'accueil au lycée hôtelier de Savoie était excellent, comme toujours. Nous étions très bien logés et nourris ! Tout le monde s'est mis à notre disposition pour que nous puissions avoir les meilleures conditions de travail.

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

VE : Oui, c'est un excellent concours ! Avec beaucoup de rencontres, de bons souvenirs et une superbe expérience.

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

VE : Je ne perdrais pas de temps en cuisine et je détaillerais plus mon organisation pour éviter de chercher ce qu'il me reste à faire.

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

VE : Les résultats transmis par courrier, juste aux trois lauréats convoqués a la Sorbonne, est un peu injuste je trouve. Les résultats devraient être prononcés le jour même. Et les langues vivantes ne sont pas assez utilisées pour ce concours, ils devraient inclure une partie en anglais en hébergement et en restaurant.

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

VE : Oui tout à fait ! Ils peuvent nous détendre un peu et rendre le voyage plus agréable. Et nous partageons notre expérience avec eux.

Un grand merci à vous et surtout BRAVO !