

## À Gérardmer, un concours est organisé en salle et en cuisine pour redonner du piment au sein du lycée hôtelier

Privé, en raison de la crise sanitaire, de nombreux événements qui mobilisent habituellement les élèves, l'établissement géromois organise cette semaine un challenge interne. Une façon de remotiver les troupes en salle et en cuisines !

Par **Philippe CUNY** - 03 févr. 2021 à 17:04



Dans les années ordinaires, on est ici au four et au moulin toute l'année. L'équipe pédagogique du lycée Jean-Baptiste-Siméon-Chardin fourmille habituellement de projets et le calendrier scolaire s'organise autour de nombreuses manifestations et de challenges qui assurent le piment pédagogique.

Depuis près d'un an, la crise sanitaire a très sérieusement asséché la liste des rendez-vous, privant les élèves d'événements très prisés comme le festival international du film fantastique qui aurait dû se tenir la semaine dernière ou encore le salon de l'agriculture à Paris.

Mais il faut toutefois garder des objectifs, maintenir des projets pour éviter le décrochage. C'est ainsi que l'établissement a décidé d'organiser, cette semaine, un concours interne à destination de tous les élèves de première année de Bac pro, qu'ils soient en cuisine ou en salle. Les épreuves, individuelles se sont déroulées ce mardi et ce mercredi en présence de Florence Vernet, l'inspectrice de l'Éducation nationale à l'Académie Nancy-Metz.

En cuisine, les candidats ont été jugés par un jury composé de professeurs, de professionnels mais aussi d'élèves de terminale ou de mentions complémentaires. Le sujet prévoyait de préparer un plat salé et un plat sucré, avec des produits imposés : du filet mignon de porc et du munster pour le plat ; des fruits de la passion et des fruits exotiques pour le dessert.



Les élèves ont concouru mardi et mercredi. Photo VM /Philippe CUNY

« En salle, quatre ateliers étaient organisés sur le thème de la Saint-Valentin », détaille Sonia Ruspini, la directrice déléguée à la formation professionnelle du lycée. « Le contrôle de la mise en place, le dressage d'une assiette de fruits frais, l'argumentation commerciale et la création d'un cocktail sans alcool. »

Au sein du jury, il y aura débat sur la cuisson du filet mignon. La viande doit-elle être légèrement rosée à cœur ou être plus cuite parce que le porc mérite d'être plus cuit ? C'est aussi une façon de mesurer l'esprit de « gagne » des candidats, le tempérament qui peut faire la différence.

Ce jeudi, ce sera au tour des professeurs de se mesurer. À leur tour, ils vont réaliser les plats en cuisine ou passer d'un atelier à l'autre en salle. Mais cette fois, ce sont les élèves qui endosseront la tenue du jury ! Un grand moment en perspective...



# Au lycée hôtelier de Gérardmer, les élèves jugent leurs professeurs !

Et si pour une fois, ils inversaient les rôles ? Tandis que depuis mardi, un concours interne a été organisé au sein du lycée Jean-Baptiste-Siméon-Chardin pour les élèves de première année de Bac pro, l'établissement a décidé ce jeudi de mettre les professeurs aux fourneaux et en salle. Les enseignants participants étaient invités à s'emparer des sujets proposés mardi et mercredi et les réaliser sous l'œil des élèves. Ces derniers ont parfaitement joué leur rôle, auprès de Florence Vernet, l'inspectrice de l'Éducation nationale, de professionnels et de représentants de Rational, l'un des partenaires du projet. Le proviseur Jean Lefebvre a d'ores et déjà annoncé que ce concours serait reconduit l'année prochaine.

Par Philippe BRIQUELEUR et Philippe CUNY - 04 févr. 2021 à 19:00

