

Après un an de chantier, des cuisines trois étoiles au lycée Savary-Ferry

L'attente fut longue comme un jour sans pain mais cela en valait la peine. Les 250 élèves en hôtellerie-restauration du lycée professionnel Savary-Ferry prennent possession de plateaux techniques flambant neufs. Ils offrent des conditions d'apprentissage exceptionnelles.

PAR FABIEN BIDAUD (TEXTE)
ET MATTHIEU BOTTE (PHOTOS)
arras@lavoixdunord.fr

Ça brille !

Fin août, Vaea Coste a repris le chemin du travail le cœur léger. La directrice de formation en restauration au lycée Savary-Ferry, à Arras, se frotte les yeux devant l'outil de travail dont disposent son équipe pédagogique et les élèves. « C'est un rêve de pouvoir travailler dans ces conditions, avec un poste de travail pour chaque élève », s'émerveille la sémillante enseignante. Aussi ravie de pouvoir présenter une sauteuse pour la cuisson à feu vif (coût : 15 000 €) dans la cuisine expérimentale, que les friteuses à disposition des plus jeunes apprenants. Quatre cuisines dotées du matériel dernier cri, de l'espace, des chambres froides, des restos d'application de gamme différentes...

Les cuisines trentenaires d'hier, vieilles, sont déjà oubliées. L'année d'itinérance, difficile, a été mise à profit pour ravalier le plateau technique (4 millions de travaux, financés par la Région) et ça change tout. « On va pouvoir approfondir les apprentissages, les élèves vont travailler avec du matériel qu'ils ne retrouveront même pas, parfois, dans le monde professionnel. » Les autres sections restaurations de la région jalourent déjà, paraît-il, l'équipement. « Un des plus beaux plateaux de France ! », s'enflamme Thomas Stelmaszyk, proviseur.



Formations complètes

Deux nouvelles formations ouvrent cette rentrée : un BTS et un CAP en apprentissage. Pas un hasard. « Avant les travaux, on ne pouvait pas développer l'apprentissage, on manquait de place, note M^{me} Coste. Le sol des salles va pouvoir sécher entre deux TP ! » Désormais, Savary propose toute la gamme de formations possibles, du CAP à la licence pro. Travail assuré au bout pour les élèves. « Il y a une demande forte de la filière, relève M. Stelmaszyk. L'apprentissage, avec une présence en entreprise adaptée aux besoins professionnels, permet de garder les élèves jusqu'au bout de la formation. Sinon, ils sont souvent débauchés avant la fin. » Environ 250 apprenants, âgés de 15 à 21 ans, font leur rentrée ce mois de septembre.

+ SUR NOTRE SITE
Retrouvez aussi
une vidéo sur ce sujet
sur lavoixdunord.fr
onglet « Arrageois - Ternois »

Gaffe au gaspi

Jeter le moins possible, travailler des produits locaux, voire biologiques... Le lycée, labellisé « développement durable », capte l'air du temps. « C'est une demande des clients, donc des professionnels. » Repas vegans, soupe à partir de fanes de radis, etc. « On valorise tout ce qu'on peut, appuie M^{me} Coste. On ne peut pas toujours travailler avec du bio, mais on va privilégier les circuits courts. Ces notions transpirent partout chez nous. » Plutôt que de jeter, le personnel du lycée et des élèves achètent chaque jour des invendus à des prix défiant toute concurrence.



Trois restos à prix doux

Ils ont chacun un nom car ce sont des vrais restaurants : La Parenthèse (brasserie), le Wellington et La Citadelle (prestations gastronomiques). Dès le 25 septembre, ces trois tables tourneront en alternance, certains jours ensemble, chaque midi et deux soirs par semaine pour La Citadelle (mardi et vendredi). L'occasion pour les élèves de travailler en situation réelle. Et pour le grand public de bien manger pour pas cher (entre 10 et 25 € pour cinq plats). ■

Renseignements au 03 21 23 83 83.