

Ils forment les chefs de demain

Publié le 04/02/2016 à 07:36

Gastronomie - Cuisine

image: <http://static.ladepeche.fr/content/media/image/large/2016/02/04/201602041284-full.jpg>



Le lycée accueille 200 élèves dans sa filière hôtellerie-restauration pour l'année 2015-2016./
Photo G.B.

Dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, la Maison familiale et rurale de [Pujols](#) propose aux jeunes dès 16 ans un CAP cuisine en apprentissage, ainsi qu'un CAP restauration en apprentissage (ouvert l'an dernier). «Nous avons aussi le Certificat de qualification professionnelle pour ce qui est de la formation continue, ajoute Michel Lespiau, directeur de la MFR. Nous proposons aussi un préapprentissage pour les jeunes d'au moins 15 ans proposant plus d'alternance, plus d'entreprises, pendant lequel, les jeunes peuvent découvrir plusieurs métiers. Beaucoup de jeunes sont intéressés par le métier de cuisinier. Nous les rencontrons, nous les accompagnons, nous les mettons en contact avec les entreprises.» Ces apprentis, aux côtés de leur maître de stage, travaillent sur le Villeneuvois, un peu sur le Marmandais et un peu sur Agen. «Nous répondons à un besoin sur le territoire sur le Villeneuvois, il n'y a plus que l'antenne CFA de Pujols qui propose ces formations». L'attrait des jeunes pour le métier de cuisinier est en partie dû aux émissions telles «Master chef» ou «Top Chef». «Ces émissions télévisées contribuent à cet engouement. Elles sont une belle vitrine pour le métier de cuisinier. On y voit du travail, de la création, l'ampleur de la tâche. La restauration est un secteur porteur, avec un turn over, où les jeunes peuvent s'épanouir, évoluer, vivre plusieurs aventures.» À noter que le métier se féminise. De plus en plus de jeunes filles s'y intéressent. Le CAP cuisine, comme le CAP restaurant, se fait sur deux ans. «Chaque année scolaire, les jeunes font douze à treize semaines de cours au CFA de Pujols, et le reste du temps, ils sont en entreprise et se forment au métier de cuisinier. La MFR de Pujols dispose d'un restaurant d'application, qui est un outil pédagogique permettant aux jeunes en

formation CAP cuisine, CAP restaurant, d'approfondir leur apprentissage (ouvert les mercredis et jeudis pour le déjeuner). Côté réussite des anciens élèves de l'établissement, il y en a quelques-unes. «Nous avons deux anciens élèves qui sont partis aux USA. L'un d'entre eux a monté son restaurant, souligne Michel Lespiau. Nous avons également d'anciens élèves qui travaillent dans de grands restaurants. Cette année, nous fêtons le 25e anniversaire de la filière cette année à la Maison familiale et rurale de Pujols. Nous travaillons actuellement sur ce rendez-vous et nous allons inviter les anciens élèves de la MFR». 1

En savoir plus sur <http://www.ladepeche.fr/article/2016/02/04/2270152-ils-forment-les-chefs-de-demain.html#TvovGIMwQ672amoi.99>