SUCCÈS ■ Au lycée des métiers Vauban, le BTS hôtellerie-restauration réussit à 100 %

Des formations à la carte

En dépit du contexte sanitaire, le lycée Vauban a pu maintenir ses formations sur site. Du CAP au BTS, le dénominateur commun du lycée est le service. À vous de choisir...

Nicola Edge
nicola.edge@centrefrance.com

BTS. Ici, la classe de management culinaire. Dans un contexte sanitaire compliqué, la plupart des jeunes envisagent une poursuite d'études. NICOLA EDGE

Ils sont en deuxième année de BTS hôtellerie-restauration, option management culinaire. Les uns en formation initiale, les autres en apprentissage. Ils ont cours avec leur professeur François Hénnard. Et imaginent, pour la rentrée 2021, des horizons divers : l'un d'entre eux, féru de cuisine, envisage une mention complémentaire pâtisserie de restaurant. Clémence, elle, envisage une licence gestion des entreprises hôtelières. Wot songe à une licence langues tourisme.

Ouvert en deux ans, notamment après le bac technologique hôtellerie et restauration, ou après des bacs professionnels hôteliers, également préparé à Vauban, le BTS offre trois options : le management des unités de restauration (formation initiale ou apprentissage), le management des cuisines (formation initiale ou apprentissage), et le management hébergement, dispensé pour l'heure en apprentissage, en partenariat avec le CIFA.

Un CAP services ouvert au travail en brasserie

« Nous avons depuis trois ans 100 % de réussite à l'examen, note fièrement Capucine Vigel, proviseure du lycée. Avec, l'an passé, une quinzaine d'apprentis sur 48 jeunes. » L'établissement a pu s'adapter au contexte Covid-19. « Nous maintenons nos portes ouvertes (sous réserve), mais nous avons maintenant aussi un film de présentation de l'établissement qui fonctionne bien pour les élèves de troisième », poursuit-elle. « Par ailleurs, grâce aux vacances apprenantes, la dernière semaine d'août, nous avons pu proposer des modules de remise à niveau en première technologique après la période de confinement ».

Plusieurs formations ont été rénovées, avec un nouveau programme. C'est le cas du CAP production, services en restauration, plus large et plus ouvert sur le travail en brasserie ou dans la restauration collective, les cafétérias. Il complète les formations du CAP cuisine, et du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant.

Enfin, toujours dans le domaine de la restauration, intermédiaires entre le CAP et le bac technologique puis le BTS, les deux bacs pro cuisine, ou commercialisation et services en restaurant.

Il peut se prolonger, soit par une poursuite d'études en BTS, comme celui proposé au lycée Vauban, soit par une mention complémentaire en un an. Il en existe deux dispensés au lycée Vauban, la mention complémentaire barman ou la spécialité desserts restaurant. ■

EN CHIFFRES

3
Le nombre de formations dispensées dans le secteur de l'enfance, des personnes âgées ou handicapées.
Le lycée propose le CAP accompagnant éducatif petite enfance en deux ans (ouvert aux filles comme aux garçons).
Le bac pro accompagnement, soins et services à la personne option structures se prépare en trois ans à partir de la seconde.
Les deux diplômes, de niveau différent, permettent de travailler en hôpital, école maternelle, crèche, garderie ou encore en maison de retraite. Enfin, le bac professionnel AEPA (animation-enfance et personnes âgées), qui a remplacé l'ancien bac professionnel SPVL, s'adresse à ceux et celles qui souhaitent travailler dans l'animation ou préparer ensuite un BTS ESF (économie sociale et familiale) ou SP3S (services des domaines sanitaires et sociaux).

27
Le nombre de jeunes à Vauban qui sont inscrits à au PIAL (Pôle inclusif d'accompagnement).

550
Le nombre d'élèves inscrits au lycée Vauban.

Un bac au service du citoyen, de l'enfance aux aînés

L'ancien baccalauréat professionnel SPVL (Services de proximité et vie locale) a changé d'intitulé depuis un an. C'est désormais le bac professionnel animation enfance et personnes âgées.
Le nouveau bac pro permet de préciser les contours de cette formation, qui s'adresse autant au public jeune (plus de 6 ans) qu'aux personnes âgées.
Les jeunes qui suivent ce baccalauréat en trois ans peuvent préparer ensuite une école d'éducateur, un BTS économie sociale et familiale, mais aussi des concours de gendarmes ou des diplômes tels que le DEJEPS (diplôme d'État, éducation populaire, jeunesse et sports) qui permet de devenir animateur.
Pour réussir dans cette filière, il faut aimer les contacts, être plutôt à l'aise face au public, avoir de la bienveillance et de l'empathie, vouloir promouvoir les valeurs civiques.
Site https ://lyc89-vauban.ac-dijon.fr