# Les lycées professionnels, bousculés par l'annulation des stages, contraints de trouver des parades. Exemple à Auxerre.

Le lycée professionnel Vauban d'Auxerre, à dominante hôtelière, a vu la majorité de ses stages annulés – reportés à début 2021. Ses TP, qui reposent pour partie sur le bar et le restaurant, semblaient à la rentrée compromis. La mobilisation de l'équipe pédagogique a pourtant permis de reprendre dans "une forme de normalité", explique Capucine Vigel, proviseure. Le restaurant et le bar restent ouverts, accueillant le personnel de l'établissement et les élèves qui en sont les clients. L'expérience de l'entreprise est acquise par d'autres biais, notamment par la venue de professionnels qui, "habituellement", " n'ont pas le temps de venir rencontrer les jeunes en formation", explique François Hennard, professeur de cuisine. Les enseignants travaillent "sur les compétences que leurs élèves auraient rencontrées en entreprise", ajoute Dominique Beddeleem, doyen des IEN-ETEG. Reportage.



Le bar pédagogique du lycée Vauban à Auxerre a pu rouvrir grâce aux personnels qui en sont les clients AEF - Alexandra Caccivio

Mardi 24 novembre 2020, 17h30. Six élèves s'activent pour la mise en place. Les premiers clients sont attendus d'une minute à l'autre. Au lycée Vauban à Auxerre, le bar d'application a rouvert ses portes début novembre pour permettre aux élèves qui sont en mention complémentaire "employé barman" de poursuivre leur formation. Le lieu est fermé au public, certes, mais "il est ouvert au personnel de l'établissement qui s'inscrit pour venir prendre un verre", dit Capucine Vigel, proviseur. La jauge est fixée à 13 places.

Dans le référentiel de compétences, les élèves doivent "maîtriser une soixantaine de cocktails", détaille Nicolas Michaud, professeur de bar. "Le listing est composé à 90 % de cocktails avec alcool. La mobilisation des collègues nous permet de poursuivre l'acquisition

des compétences en TP dans des conditions quasi-normales" – avec, c'est une part importante de la formation, un travail sur la relation clients.



Un élève de la mention complémentaire barman |AEF|

## Le restaurant pour le prix de la cantine

Le restaurant d'application, La Gourmandise, reste également ouvert – avec une jauge réduite à 20 places. Les élèves de l'établissement peuvent y déjeuner sur inscription "pour le prix habituel du repas à la cantine", dit François Hennard, professeur de cuisine et coordinateur de la discipline. Continuité pédagogique oblige. "C'est aussi un moyen, pour nous, de limiter un peu les pertes mais c'est très lourd pour notre budget", glisse Capucine Vigel. L'établissement a bien envisagé de se lancer dans la vente à emporter mais "la réglementation est stricte et on n'est pas équipés".

"Nous essayons de vivre le plus possible dans une forme de normalité" en maintenant tant que faire se peut les projets, explique la proviseure. "Nous continuons le sport avec l'UNSS, illustre-t-elle. La résidence d'artiste, avec la plasticienne Karine Bonneval, se poursuit. La clôture du projet a d'ailleurs lieu ce jeudi avec les CAP avec la présentation de son

installation Manger et Écouter la terre" (une installation gustative et sonore). "C'est important pour les élèves de maintenir une dynamique."

"Avancer au maximum sur le programme"

Car, par ailleurs, dans ce lycée à dominante hôtelière qui compte 600 élèves, la fermeture des hôtels, restaurants et bars a défait ce qui fait la richesse des cursus de formation. Tous les stages qui devaient débuter début novembre ont été annulés. "J'ai donc pris la décision, compte tenu de la situation et pour ne pas perdre nos élèves, de les faire revenir en cours", explique Capucine Vigel.

L'objectif: "avancer au maximum sur le programme" pour pouvoir, début 2021, faire les stages sur une durée un peu plus longue. "Cela nous laisse plus de temps pour travailler et, finalement, c'est positif, nos élèves auront plus de maturité, plus d'assurance", avance François Hennard.

En attendant, pour baigner les élèves dans un environnement professionnel, les équipes ont imaginé d'autres dispositifs. Ce mardi, Jérôme Joubert – le chef étoilé du restaurant La Rive Gauche à Joigny – donne son "premier cours". Devant une classe de BTS, il explique la manière dont il a revu pendant le confinement sa stratégie commerciale et marketing.



Les règles sanitaires, plus strictes, imposent aux élèves d'accueillir chaque client pour le guider jusqu'à sa table |AEF|

Des chefs étoilés qui ont un peu de temps pour les élèves

Jérôme Joubert connaît le lycée hôtelier pour accueillir chaque année quelques-uns de ses élèves en stage mais il ne l'avait jamais visité. "Beaucoup se plaignent des jeunes, dit-il. Mais à nous de venir nous imprégner de la manière dont l'enseignement est fait ; à nous de venir voir les élèves dans un cadre différent. On est tous passés par cette case-là mais l'enseignement d'il y a 20 ans était bien différent."

Ainsi la période a-t-elle cela de bénéfique "qu'habituellement les professionnels comme Jérôme Joubert n'ont pas le temps de venir rencontrer les jeunes en formation", souligne François Hennard. "Ils sont pris par le quotidien." Les élèves ont ici l'occasion de "voir les chefs avec un autre regard, dans un autre contexte que celui de la cuisine, où ils sont toujours speed, tendus – et c'est normal, le moindre accroc peut mettre tout un service à mal".

Plusieurs professionnels se sont ainsi succédé dans l'établissement ces dernières semaines. "On se dit que, pour la suite, il y aurait un vrai travail de partenariat à faire avec ces restaurateurs pour leur faire découvrir notre structure", dit François Hennard.



Jérôme Joubert, le chef étoilé du restaurant Le Rive Gauche à Joigny, donne ici son premier cours aux élèves en BTS. |AEF|

Les secteurs plus ou moins impactés

Globalement, les enseignements au lycée Vauban sont-ils peu chamboulés. Cette situation ne serait pas isolée. Déjà parce que, dans bien des secteurs, "les stages n'ont pas été annulés", souligne Dominique Beddeleem, doyen des IEN-ETEG. Ils sont maintenus, par exemple, dans le BTP. Ensuite parce que, "là où le report des stages s'est avéré pertinent, les établissements prennent le relais pour retravailler sur les compétences que leurs élèves auraient rencontrées en entreprise", dit-il.

"Nous gardons le contact avec les entreprises, précise de son côté la proviseure. Nous les avons toutes contactées." Ce contact permet aux élèves d'avancer sur une partie de leur travail de stage — la rédaction du dossier de présentation de l'entreprise réalisé "avec une autre façon de travailler, à distance". Mais, c'est une difficulté, "on risque de faire partir en stage nos élèves tous en même temps" sur un bassin où le nombre d'entreprises est très limité.

Onze classes en alternance

"Contrairement à mars, on a pu anticiper, souligne également Capucine Vigel. En début d'année, nous avons fait une enquête auprès de nos élèves pour connaître leur équipement informatique" tandis que "les enseignants ont réfléchi pour chaque discipline à leur stratégie si jamais il devait y avoir reconfinement".

"Nous avons des classes où les élèves montrent des signes de décrochage. C'est le cas de la classe de seconde STHR pour laquelle, du coup, nous avons pris la décision de les faire revenir dès la semaine prochaine."

## Capucine Vigel, proviseur

Aujourd'hui, sur 600 élèves, 232 viennent au lycée une semaine sur deux, pour limiter le brassage. L'alternance concerne 11 classes. "Les classes à petits effectifs, par contre, viennent comme d'habitude", précise le proviseur.

"Nous avons des classes où les élèves montrent des signes de décrochage, ajoute-t-elle. C'est le cas de la classe de seconde STHR pour laquelle, du coup, nous avons pris la décision de les faire revenir dès la semaine prochaine."



Pour les classes à faible effectif, les cours se poursuivent normalement. Seules 11 classes, sur l'ensemble de l'établissement, alternent cours à distance et cours en présentiel. |AEF|

Sept salles équipées pour des visioconférences

"Nos élèves ont besoin de ce cadre normatif, c'est rassurant pour eux", souligne Capucine Vigel. Le plan de continuité, bâti avec les enseignants dès la rentrée, prévoit – pour les élèves à distance – "un emploi du temps par discipline; l'attribution d'une note d'assiduité; un

travail à faire par discipline (et pas plus) ; et des règles de déconnexion qui interdisent tout contact avec les enseignants après 17h30".

Depuis mars, l'établissement s'est équipé de nouveaux moyens, qui permettent aux élèves de mieux suivre les cours à distance. "La région nous a financé l'équipement de sept salles avec ordinateur et système de visioconférence", explique Capucine Vigel. Une seule enseignante utilise l'outil pour que les élèves puissent suivre en direct depuis la maison le cours dispensé à leurs camarades. La plupart des enseignants l'utilisent pour faire des visioconférences uniquement pour ceux qui sont à distance.

## Des TP préparés à la maison



François Hennard, professeur de cuisine |AEF|

"Ce serait bien d'utiliser l'outil pour faire des ateliers pratiques à distance mais il nous faudrait des caméras Go Pro pour suivre le travail d'un poste à l'autre", avance François Hennard. L'enseignant propose, pour les élèves à distance, des exercices qui leur permettent de préparer les TP qui seront faits en classe.

Un exemple : ils peuvent travailler chez eux sur la préparation d'une pâte puis, en classe, travailler sur la technique pour foncer la pâte et la garnir. Dans cette nouvelle organisation, "il y a beaucoup d'allers-retours entre la maison et le lycée", résume Capucine Vigel.

Académies Enseignement professionnel

moximum au restaurant d'application du lycée Vauban, qui n'accueille plus ses clients habituels mais des élèves pouvant y déjeuner au même prix qu'à la cantine. Un moyen aussi pour le lycée de limiter un peu ses pertes.

## À VOTRE SERVICE

L'YONNE RÉPUBLICAINE

Rédaction. 30, ovenue Jean-Mermoz
Tél. 03.86.4952.15.E-mail: auxerre-yr@centrefrance.com
ou reporters.yr@centrefrance.com
Publicité. Tél. 03.86.49.52.04.

Abonnements. Tél. 0.800.96.00.30 ervice et appel gratuits).
mail : abonnements@centrefra

MÉDECINS, SOS Médecins, 36,24. PHARMACIES. Pour conneître la

pharmacie de garde la plus proche, composer le 32.37 (0,34 € la minute depuis un poste fixe). HÖPTRUL 03.86.48.48.48.

03,86,94,49,33, POLICE 03,86,51,85,00, GENDARMERIE, 03,86,49,53,00, POLICE MUNICIPALE, 03,86,72,43,75,

EAU POTABLE Lyonnaise des eaux, 0.810.861.861. ASSAMSSEMENT, Veolia eau, 09.69.92.34.58. GAZ, GOP, 0.810.433.089. ELECTRICITÉ, ErDF, 0.810.333.089. PISCINE. Le stade nautique est fermé au public.

BIBLIOTHÉQUES. Jacques-Locarrière : service de prêt à emporter : 03.86.72.91.60 ou

### DÉCHÈTERIES

AINCERRE, BRANCHES, VENOY. De 10 à 12 heures et de 14 à 17 heures. et de 14 a 17 neures. Sur rendez vous uniquement : par téléphone au 0.800.89.2000 par internet via le site www.aggi auxerrois.fr (rubrique Actualités) MONETEAU, AURY, GP-L'ÉVÉGUE ET VAL-DE-MERCY. Fermées.

## Auxerre → Vivre sa ville

ÉDUCATION Sur les 600 élèves inscrits dans l'établissement, 232 travaillent une semaine sur deux en alternance

# lycée Vauban s'adapte à l'épidémie

L'équipe pédagogique du lycée professionnel a imaginé une nouvelle organisation afin de compenser les annulations et reports de stages consécutifs à la fermeture provisoire des hôtels et des restaurants.

> Alexandra Caccivia reporters.yr@centrefrance.com

l est 17 h 30. Un jour de cours comme un autre ou presque au lycée professionnel Vauban. Six élèves s'activent pour la mise en place. Les premiers clients sont attendus d'une minute à l'autre. Le bar d'application a rouvert ses portes début novembre pour permettre aux élèves de poursuivre leur formation. Le lieu est fermé au public, certes, mais « il est ouvert deux soirs par semaine au personnel de l'établissement qui s'inscrit pour venir prendre un verre », précise Capucine Vi-gel, la proviseure. La jauge est fixée à 13 places.

« Pour les élèves, il importe de conserver une dynamique »

Continuité pédagogique oblige, le restaurant d'application La Gourmandise reste également ouvert, avec une jauge réduite à 20 places. Les clients hahituels ont cédé la place aux



élèves qui peuvent y déjeuner sur inscription. Et ce, « pour le prix habituel du repas à la cantine », relève François Hennard, professeur de cuisine. « C'est aussi un moyen, pour nous, de limiter un peu les pertes bien que le recul des recettes soit très lourd pour notre budget », glisse Capucine Vigel. L'établissement auxerrois a bien envisagé de se lancer dans la vente à emporter mais « la réglementa-

tion est stricte et on n'est pas équipés », regrette sa responsa-

« Nous essavons de vivre le plus possible dans une forme de normalité, en maintenant tant que faire se peut les projets, poursuit la proviseure. La résidence d'artiste (lire ci-dessous), avec la plasticienne Karine Bonneval, a été menée à son terme avec la présentation jeudi dernier de son installation réalisée avec les CAP. Il est important pour les élèves de maintenir une dynamique. »

Car dans ce lycée à dominante hôtelière qui compte 600 élèves, la fermeture des hôtels, restaurants et bars a défait ce qui fait la richesse des cursus de formation. Tous les stages qui devaient débuter début novembre ont été annulés ou au mieux reportés, en principe, au début de l'année prochaine.

En attendant, pour baigner les élèves dans un environnement professionnel, les équipes ont imaginé d'autres dispositifs. Mardi 24 novembre, Jérôme Joubert, le chef étoilé du restau-rant La Rive Gauche à Joigny, a donné son premier cours. De-vant une classe de BTS, il a ex-pliqué la manière dont, pendant le confinement, il a revu sa stratégie commerciale et marketing.

« La période inédite que nous vivons a cela de bénéfique qu'habituellement les professionnels comme Jérôme Joubert n'ont pas le temps de venir ren-contrer les jeunes en formation, souligne François Hennard, Les élèves ont ainsi l'occasion de voir les chefs sous un autre regard, dans un autre contexte que celui de la cuisine où ils sont toujours pris par le temps, x

## En présentiel une semaine sur deux

Au lycée Vauban, sur 600 élèves, contexte épidémique oblige, 232 viennent suivre les cours une semaine sur deux afin de limiter le brassage. L'alternance vise onze classes. « Les élèves des classes à petits effectifs, en revanche, n'ont pas changé leurs habitudes de travail », souligne la proviseure. Lors des derniers conseils de classe, la cheffe d'établissement a cepen-dant pris la décision de faire marche arrière pour les classes où les élèves montrent des si-gnes de décrochage. C'est le cas de la classe de seconde Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dont les élèves reviendront au lycée Vauban dès la semaine prochaine.

# L'art plastique et la cuisine réunis pour une performance culinaire

Le restaurant du lycée des métiers Vauban a proposé jeudi un repas sur le thème « Écouter et manger la Terre ». Grâce à une ambiance sonore et visuelle, les convives étaient plongés au cœur de la nature.

En résidence depuis plusieurs mois dans l'établissement, la plasticienne Karine Bonneval a pu mener un projet artistique avec le soutien de l'association Hors Cadre et la Direction régionale des affaires culturelles (Drac) de Bourgogne Franche-



Jeudi, l'artiste, les professeurs et les élèves ont présenté le ré-sultat de plusieurs mois de réflexion et de créativité pour offrir une performance culinaire atypique à vingt-quatre convives. Pour leur plus grand plaisir gustatif malgré l'aspect surprenant des assiettes.

## « Les convives ont mangé à l'aveugle »

Les couleurs et les textures des plats évoquaient en effet la Terre tandis qu'un buffet représentait les différentes strates de la terre. « J'ai travaillé sur le terroir en prélevant des échantillons de terre des sept terroirs agricoles du département, souligne l'artiste. Pour cette performance culinaire, les convives ont mangé à l'aveugle. »

Cette aventure artistique particulière a permis d'évoquer le rôle de la Terre nourricière. Elle a été menée en étroite collaboration avec les enseignants et les élèves du lycée des métiers Vauhan.