

Ces apprentis privés de pratique

Le confinement met à rude épreuve la formation des apprentis en restauration qui pâtissent d'un manque de pratique lié à la fermeture prolongée des restaurants.



Le restaurant pédagogique du CFA de Pont-Sainte-Marie reste ouvert aux élèves pendant ce deuxième confinement.

« On parle beaucoup des problèmes en collèges et lycées, mais j'ai l'impression que nous, les apprentis, on n'existe pas. » Julien*, apprenti en restauration, ne cache pas sa colère et son inquiétude face aux mesures gouvernementales : « Les restaurants ne seront pas ouverts avant 2021. Je dois terminer mon CAP en mai prochain, et j'ai déjà perdu six mois. Ils vont donner des diplômes à des élèves qui n'auront pas de qualifications ! »

« On essaie de continuer à cuisiner chez nous. »

Tous les apprentis ne sont pas aussi alarmistes, mais il n'est pas le seul à s'inquiéter.

Alexandre Sauvage est apprenti en cuisine pour La Rosita, le restaurant gastronomique de l'hôtel Beau Rivage, à Nogent-sur-Seine. Si le restaurant propose un peu de vente à emporter, cela ne permet pas de compenser la baisse des heures de travail. « On apprend dix fois moins, on bouge beaucoup moins. On essaie de continuer à cuisiner chez nous, mais on n'a pas tous le matériel », reconnaît-il. Et faire des petits plats chez soi, ce n'est pas la même chose que d'apprendre avec un formateur. « On ne s'entraîne pas de la même manière. S'il y a quelque chose que je fais mal, il n'y a personne derrière pour me le dire », reconnaît Alexandre Kessler, lui aussi en formation en cuisine.

Manon, elle, n'a pas pu continuer à travailler pour L'Auberge sans Nom, à Chaource. « Ça m'embête de rester à la maison à rien faire », reconnaît-elle. Elle s'inquiète aussi pour son examen : « Il faut avoir accumulé de la pratique, et on ne tombera pas forcément sur ce qu'on aura vu en cours. »

Au CFA de Pont-Sainte-Marie, les apprentis ne sont pas totalement désœuvrés pendant cette période. Contrairement au premier confinement, le centre reste ouvert : les élèves y sont accueillis une semaine par mois, pour des cours théoriques et pratiques.

Le restaurant pédagogique, fermé au public, reste accessible aux

apprentis. « À midi, les serveurs servent aux élèves ce que les cuisiniers ont confectionné avec leur professeur depuis le matin », explique Michel Baguelin, conseiller principal d'éducation (CPE) du centre de formation. « Ça leur fait du bien, ça leur redonne confiance en eux. On sent qu'ils sont déstabilisés par cette période », reconnaît Lydie Pompon, formatrice en cuisine.

Le CFA reste conscient des manquements provoqués par les fermetures des restaurants. « Ce n'est pas avec 10 heures de pratique par mois qu'on apprend le métier », reconnaît Michel Baguelin. Le centre va doubler ses heures de formation pratique pour ses élèves, mais ne pourra pas aller au-delà. « À côté, il y a aussi toute la formation théorique, qu'on ne peut pas sacrifier. Le diplôme reste le même », indique Marielle Laratte, directrice du CFA, qui ajoute : « On ne pourra pas se substituer à l'entreprise. »

Le problème, c'est aussi la capacité d'accueil du restaurant pédagogique, qui ne peut accueillir deux groupes en même temps en raison des mesures sanitaires.

Des cours en ligne

Si la pratique ne peut se faire dans les restaurants, les apprentis peuvent continuer à suivre des cours de cuisine en ligne.

La plateforme « Atelier des chefs » propose des cours vidéo animés par des professionnels à tous les jeunes apprentis cuisiniers et serveurs. Le hic, c'est que tous ne disposent pas de matériel informatique. « Sur les quatre centres de formation en Champagne-Ardenne, 30 % des jeunes déclarent ne disposer d'aucun matériel suffisant pour suivre des cours en ligne », indique Corinne Grosse, directrice générale d'Alméa Formations Interpro. Une enveloppe spéciale pourrait être consacrée à l'achat de matériel informatique pour les apprentis.

Clémence SIMON

*Le prénom a été modifié.