

Régions > Canton de Neuchâtel

13.09.2014, 00:01 - Canton de Neuchâtel

Actualisé le 13.09.14, 01:44

Au royaume des métiers de bouche



Au village Gourmand, ils sont un peu tous toqués de leur métier! CHRISTIAN GALLEY

Des découvertes ludiques sont proposées aux élèves en visite.

A 8 heures, les élèves sont nombreux à se retrouver, par classes, devant l'entrée de Capa'cité, à Neuchâtel. Parmi eux, trois classes de 11e année du collège des Cerisiers. Accompagnés des guides de la manifestation, de leur professeur et armés d'audiophones, les élèves commencent leur visite au village Gourmand.

Rapidement, de nombreux jeunes se rassemblent autour du stand de boulangerie. Jean-Pierre Lecomte, enseignant au CPLN, interroge leurs connaissances du métier: "Qu'est-ce que vous pensez qu'il faut comme compétences pour faire ce métier?". "Il faut aimer manger", répond un élève, tandis qu'un autre énonce des adjectifs: "Propre, précis..." , avant que l'une de ses camarades ajoute: "Soigneux et minutieux" .

En situation

Les apprentis montrent leur travail tel qu'ils le pratiquent au quotidien, et des professionnels ou formateurs répondent aux questions spécifiques des élèves qui, intéressés, ont des brochures sur des métiers variés plein les mains. Au total, quatre catégories de professions sont représentées sous la tente: la cuisine, la boulangerie/pâtisserie/confiserie, l'intendance et le service.

En guise d'animation, Philippe Gobat, vice-champion de Latte-Art, réalise des décorations dans la mousse des cafés, sous l'oeil attentif et impressionné des jeunes. Du côté de l'intendance, un parcours ludique, qui comprend par exemple une dégustation à l'aveugle, permet de se familiariser avec le métier.

AFP ou CFC?

L'accueil d'Yves Pelletier, doyen du CPLN-EAM, qui a fait une présentation globale, permet aux élèves de comprendre les différences entre les AFP (attestation fédérale de formation professionnelle) et les CFC (certificat fédéral de capacité) avant de se renseigner sur les différentes formations.

Un peu plus tard dans la matinée, les élèves ont la possibilité de s'essayer aux métiers. Les curieux peuvent par exemple remplir de gelée colorée des décorations de gâteaux réalisées par les apprentis. L'occasion aussi d'avoir un contact avec un jeune en cours de formation.

"Nous avons regardé à l'avance ce qu'il y aurait à voir, en fonction de ce qui intéresse le plus les élèves" , explique la professeure Daniela Liender. "Dans ma classe, la plupart savent précisément quels stands ils veulent voir. C'est l'occasion de poser des questions et ils en profitent." Et d'ajouter: "Ils sont préparés. Avec l'orientation professionnelle, ils ont déjà pris beaucoup de temps."

Par SANDRA HILDEBRANDT