

Une rentrée sereine en Bretagne

Effectifs plutôt en hausse, projets matériels et éducatifs à foison. Bref, cette rentrée 2009/2010 s'annonce bien, malgré les interrogations sur l'aménagement du bac pro.



À gauche : À l'Iffhor, Jean-Michel Sébillet ouvre un CQP pizzaïolo.

À droite : Jean-Jacques Basseau, proviseur de Dinard prévoit de gros investissements cette année.

Rentrée sereine en Bretagne (1 458 élèves scolarisés dans les écoles hôtelière privées et publiques bretonnes, selon le rectorat) où l'ensemble des acteurs de la formation interrogés annoncent des effectifs en hausse ou, au pire, stables comme à La Closerie à Saint-Quay-Portrieux (285 élèves, il reste des places en MC traiteur) ou Nicolas Appert à Nantes. "Mais nous sommes au taquet !, affirme Philippe Giroux, chef des travaux. À 442 élèves, nous ne pouvons pas en accueillir plus. Nous faisons néanmoins une rentrée très qualitative avec des taux de pression élevés un peu partout." Ailleurs, c'est la hausse qui prime comme à Dinard (60 jeunes de plus, soit près de 800 élèves avec la création de 6 postes d'enseignants), La Guerche de Bretagne, Sainte-Anne à Saint-Nazaire avec 467 élèves (+ 40), Saint-Méen-le-Grand qui, en trois ans, passe de 236 élèves à 267, ou encore le CFA Rennes Iffhor qui enregistre "une hausse comprise entre 15 et 20 % des effectifs", dicit Jean-Michel Sébillet son directeur. Quelles filières profitent le plus de cette hausse ?

Le CAP à Saint-Méen confirme, avec 18 élèves, l'ouverture de l'an dernier. Il en va de même avec Sainte-Anne (dont les listes d'attente s'allongent en bac pro et en MAN) qui ouvre une demi-division de CAP cuisine en même temps qu'un CAP chocolatier. Dans ce même établissement, le directeur Joseph Le Gal ouvre, en partenariat avec le CFP Lamotte de Saint-Père-en-Retz, le CFP Loire Océan Formation avec deux CAP cuisine et café-brasserie d'une vingtaine de places. Outre les sections pâtisserie devant intégrer la boulangerie, le gros chantier de cette année reste la mise

en place du bac pro en trois ans. Beaucoup sont encore dans l'expectative. À l'Iffhor de Rennes, on mise cette année encore sur les CQP avec l'ouverture d'un CQP pizzaïolo (en partenariat avec l'École de maître pizzaïolo de Maure-de-Bretagne) dont Pizza Del Arte est partenaire, un CQP employé d'étages de 12 places. Ce même Iffhor inaugure cette année les partenariats industriels avec Frima, Team Ouest ou encore Métro.

Échanges internationaux

Notons encore pour cette rentrée 2009 des travaux un peu partout : investissement de 3,8 M€ à Dinard ; démarrage de quatre années de travaux à Saint-Méen-Le-Grand ; création d'une nouvelle cuisine à Sainte-Anne ; cuisine, salle de restaurant et labo boulangerie à Louis Guillou Rennes... Les projets pédagogiques ne sont pas en reste avec des échanges partout en Europe (Asturies, Portugal, Pays de Galles, Finlande...).

Deux labellisations ont été enregistrées, puisque Saint-Méen-le-Grand (qui demande toujours son BTS) devient lycée des métiers de la restauration et du service tandis que Louis Guillou opte pour le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la mode. Ce dernier change d'ailleurs de proviseur avec l'arrivée de Patrick Kerbellec qui, à Saint-Quay, cède sa place à Olivier Lemagoarou.

Dernières informations : Dinard accueille prochainement le concours national Cacic des chefs de cuisine du secteur hospitalier ; Euro-Toques se rendra à Saint-Quay et deux professeurs de La Guerche-de-Bretagne s'apprentent à sortir une Encyclopédie de la Cuisine !