

Quand les élèves de Jacques-de-Romas cuisinent hors les murs

Le lycée Jacques-de-Romas s'est doté d'un food-truck qui offre un nouveau terrain de jeu à ses élèves tout en permettant de faire la promotion de l'établissement.

On connaissait le restaurant d'application du lycée Jacques-de-Romas, qui permet chaque midi en semaine aux lycéens de cuisiner et servir une clientèle devenue fidèle. Voilà maintenant qu'ils se déplacent sur des événements pour parfaire leur apprentissage dans un food truck et montrer leur savoir-faire au grand public.

Promouvoir l'enseignement dispensé par le lycée

« À la base, on a pensé ce concept comme un outil de communication pour le lycée », rembobine Damien Berland, le directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques. L'idée, qui est toujours d'actualité, était d'amener ce food truck dans les collèges alentour pour faire la promotion de la filière hôtellerie-restauration de Jacques-de-Romas.

« Si on avait cette idée en tête, c'est en fait lors d'un événement de la société Goupil à Aiguillon, où les lycéens assuraient le buffet, que l'opportunité s'est pré-



Les élèves se sont appropriés le food truck du lycée : c'est même l'une d'entre eux qui a dessiné le logo. / DDM, P. C.

sentée : acheter le prototype présenté ce jour-là au prix usine. » Grâce à des subventions, notamment de la Région, l'établissement néracais a pu faire l'acquisition de ce véhicule électrique. Et il y a un an, il a commencé ses sorties pour des événements, notamment au domaine du Frandat. « On est en fait très sollicités, mais on se restreint à trois ou quatre sorties pour des événements privés par an. Notre idée première reste de le faire voyager dans les collèges. »

Outre l'aspect communication, le food truck du lycée Jacques-de-Romas est un outil pédagogi-

que pour les professeurs. L'étroitesse de l'habitable, la nécessité de faire des préparations en amont et le contact direct avec les clients obligent les élèves à travailler leur sens de l'organisation, de l'autonomie et de la gestion du stress.

Un outil pédagogique

« Les élèves élaborent les menus, préparent les commandes de produits, déterminent les tâches des commis, etc. Mais toujours sous la surveillance et la responsabilité d'un professeur. » Une expérience très formatrice pour ces jeunes lycéens, au-delà du

simple aspect technique de la cuisine. D'ailleurs, les professeurs de cuisine valident certaines compétences de leurs élèves lors de ces services un peu particuliers.

Si la prestation est facturée, l'établissement scolaire ne prend pas de marge. « On n'est pas là pour faire de l'argent, assure Damien Berland. Cela reste avant tout pédagogique. » Et très apprécié du personnel du lycée qui profite régulièrement, depuis le retour des beaux jours, de repas pris entre collègues au milieu de la cour ensoleillée.

Pierre Cornu