

Nathan Colette élève en bac sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, à l'École Hôtelière d'Avignon de la CCI de Vaucluse

«Les professeurs sont exigeants mais en cours, ils prennent bien le temps de nous expliquer»

Nathan Colette, 16 ans, est élève en bac sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, à l'École Hôtelière d'Avignon, de la CCI de Vaucluse. Il y fait une formation complète en service, cuisine œnologie et hébergement. Nathan a intégré l'École Hôtelière après la troisième, à 14 ans, avec ce bac technologique, qui se prépare en temps plein à l'école, en trois ans. «J'ai choisi cette formation pour pouvoir toucher à tous les métiers de l'hôtellerie et de la restauration afin d'avoir des bases dans chacun de ces métiers. Plus tard, j'aimerais diriger un établissement en gérance, si possible à l'étranger et cette formation, très complète, me permettra de savoir de quoi je parle.» S'il a choisi cette voie de l'hôtellerie-restauration, c'est avant tout, parce qu'il aime le contact avec les clients. «C'est le maître mot.» L'an prochain, Nathan compte rester à l'école pour faire un Bachelor en mercatique et gestion hôtelière. Depuis l'an passé, il participe à de nombreux concours pour le service en salle comme la Coupe Georges Baptiste. Jeudi 21 janvier, il a participé à la finale nationale des disciples d'Escoffier en binôme avec un cuisinier. «Je compte en faire d'autres d'ici la fin de ma formation!» S'il a choisi l'École Hôtelière d'Avignon, c'est pour la proximité avec son domicile (il est de Roquemaure) car, vu son jeune âge, il ne voulait pas trop s'éloigner. Mais c'est aussi après s'être rendu aux portes ouvertes qu'il a réellement pris sa décision. «On me l'a bien vendue et ça m'a attiré! Je connaissais aussi des gens qui étaient

passés par cette école.» Depuis qu'il y est, il ne regrette pas. «Cette formation est idéale pour ceux qui veulent partir sur des études supérieures car elle nous fait connaître toutes les bases des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ensuite, on peut approfondir avec un BTS ou Bachelor, en 2 ans. Les professeurs sont exigeants mais en cours, ils prennent bien le temps de nous expliquer. On peut leur poser des questions. Ils sont très à l'écoute. Comme on est de petits effectifs (14 cette année en terminale), on s'occupe bien de nous!» Si les élèves sont à temps plein à l'école, ils ont aussi l'occasion de pratiquer par le biais de stages répartis au fil de leur scolarité. «On a un pré-stage de formation de 1 mois avant d'entrer à l'école, puis un stage en juillet et août à la fin de la première année, puis un en première de mi-février à mi-mars puis en juillet-août et à nouveau en terminale, pendant un mois, de mi-décembre à mi-janvier. Ces stages qui ont lieu dans des établissements différents, nous permettent de nous essayer à des postes différents, de la cuisine au service en passant par la réception.» Une formation qui garantit la polyvalence des apprenants.



Publireportage



ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON

Campus de la CCI de Vaucluse

Allée des Fenaisons

84032 Avignon Cedex 3

→ campus.vaucluse.cci.fr