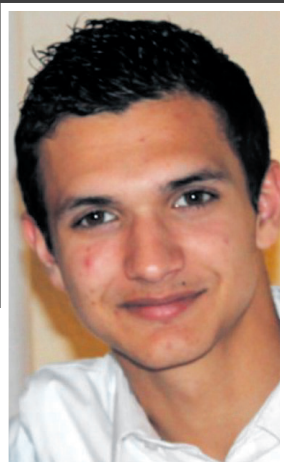


Teddy Pommer

Élève en mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant, à l'École Hôtelière d'Avignon de la CCI de Vaucluse

«C'est un beau métier. J'aime faire plaisir aux autres, travailler en équipe, dresser les assiettes...»



Publireportage

Teddy Pommer, 18 ans, a intégré l'École Hôtelière d'Avignon, école de la CCI de Vaucluse après la classe de troisième. Il avait fait un stage d'une semaine dans les cuisines d'Helen traiteur (Morières-les-Avignon), puis dans celles du restaurant de la Gravière (Le Pontet), alors qu'il était encore au collège. En une semaine de conseils prodigés, le chef de la Gravière avait réussi à le rendre accro ! Sur ses conseils, il est donc rentré à l'École Hôtelière d'Avignon, où le chef avait de nombreux apprentis en CAP. Mais Teddy a opté pour une formation plus qualifiante et plus complète : un bac professionnel cuisine en temps plein, en trois ans. «Avec ce bac pro, on touche à tout : au self, à la brasserie, au gastronomique. Pour s'entraîner, on peut le faire à l'école. On commence à travailler dans les cuisines de la brasserie, pour apprendre à gérer les gros services, puis on finit par le restaurant gastronomique. Cela nous permet d'évoluer et d'aborder différents types de cuisine, de méthodes...» Même s'il était en temps plein à l'école, il a tout de même pu toucher à la réalité du métier par le biais de stages de 1 à 2 mois dans différents établissements. L'avantage, c'est qu'il a ainsi vu différents établissements, différentes organisations. Après avoir décroché son bac pro en 2015, il a choisi cette année de poursuivre sa formation par une mention complémentaire «cuisinier en desserts de restaurant». «Plus tard, j'aimerais avoir mon propre établissement. Grâce à cette mention complémentaire, je pourrai avoir ma pâtisserie. Il y aura ma touche à moi dans tous mes desserts. J'aime beaucoup travailler les douceurs.»

Cette année, il a opté pour l'alternance. En parallèle de l'école, il travaille donc dans les cuisines du restaurant la Tonnelle, aux Angles. «Je trouve que c'est encore mieux car à l'école, on nous apprend les bases et au restaurant, il faut apprendre à agir vite, à gérer les commandes. C'est un autre style ! Il faut être présent, réceptif et réactif. A l'école, les professeurs sont à l'écoute et tous sont des professionnels chevronnés et expérimentés. On a commencé l'année avec Jean-Christophe Vitte, Meilleur Ouvrier de France (MOF 2015) en desserts glacés et maintenant, on a l'ancien chef pâtissier de Christian Étienne.» L'an prochain, Teddy souhaite poursuivre sa formation par une mention complémentaire en pâtisserie dans les boutiques, puis il aura fini. «Après, je me lance dans le monde du travail pour essayer de voir un peu de tout.» Aujourd'hui, Teddy cuisine tout le temps, même quand il ne travaille pas. «C'est un beau métier. J'aime faire plaisir aux autres, travailler en équipe, dresser les assiettes... On est fier de soi après, quand les assiettes sortent ! C'est aussi un métier où l'on peut découvrir tout le temps car chacun a ses techniques, ses cuissons, ses décors... C'est passionnant !»



ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON
Campus de la CCI de Vaucluse
Allée des Fenaisons
84032 Avignon Cedex 3
→ campus.vaucluse.cci.fr