Vendredi 21 février 2014, on a visité le lycée professionnel hôtelier François Bise à Bonneville, en Haute-Savoie. On a pris le car à 9h45 au lycée Gordini, et on est arrivés à 10h30 au lycée. On était avec deux professeurs de français, Mme Collinet et Mme Borracino, la proviseur Mme Luciani et le chef des travaux M. Loichot. Les objectifs de la visite étaient : découvrir de nouveaux métiers, prendre des informations sur des métiers qui nous intéressent, mieux connaître le secteur de l'hôtellerie et les formations qui existent, pour nous aider dans notre projet d'orientation.

Avant de commencer la visite, on a vu des élèves du lycée, qui étaient tous bien habillés. Dans l'établissement, il y a une règle importante : il est obligatoire pour les élèves d'être toujours habillés en tenue professionnelle : costume pour les garçons, jupe et veste pour les filles, chaussures de ville. Pendant leur scolarité, les élèves s'habituent à être toujours présentables et élégants, comme dans leur futur métier. De plus, ils donnent une bonne image du lycée.

Le proviseur, M. Champion, et le chef des travaux, M. Joublin, nous ont expliqué les formations qui existent dans le lycée. On peut se préparer aux métiers de cuisinier, serveur, femme de chambre, barman, en CAP cuisine, CAP restaurant, CAP service hôtelier, ou en Bacs pro cuisine et commercialisation et service en restaurant. Les élèves ont la possibilité de faire des stages à l'étranger. Ils ont 22 semaines de stage sur les trois années du Bac pro et 14 semaines en CAP. Il est facile de trouver des stages pour les élèves grâce à la bonne réputation du lycée dans la profession. Les élèves trouvent facilement du travail après leur diplôme : 100 % entrent dans la profession, dans divers restaurants, y compris des établissements de luxe. Le lycée a beaucoup de contacts à l'international, avec d'autres lycées et avec des professionnels. Les élèves ont la possibilité de partir en voyage d'études ou en stage à l'étranger : Chypre, Italie, Suède, etc. Pour entrer au lycée, il faut avoir de bonnes notes, un bon dossier scolaire, car il y a seulement 36 places en première année et beaucoup de demandes. La spécificité du lycée François Bise par rapport aux autres lycées professionnel, est qu'il propose seulement des formations dans le domaine de l'hôtellerie et qu'il est ouvert au public : il y a toujours des gens de l'extérieur, professionnels ou clients.

On a visité les parties les plus importantes du lycée. On a commencé par le secteur des travaux pratiques. A la place des ateliers, il y a un vrai restaurant, avec une cuisine, un bar et une salle. Les élèves peuvent apprendre les métiers en accueillant des clients, en préparant des repas et en servant en salle. Ils apprennent la cuisine gastronomique, travaillent avec des produits chers et frais. Ils proposent un service de qualité pour des prix peu élevés. Dans le bar, le chef des travaux nous a expliqué ce que font les élèves et les règles de la vente. Le restaurant n'est pas grand, mais il est beau et bien décoré. Il y a une terrasse. On a vu la cuisine, où les élèves préparent les plats pour le restaurant. Dans la cuisine, il y a douze postes de travail et des salles de cours, pour apprendre à faire les repas. Il y a aussi une pièce pour travailler le poisson, une pièce pour la pâtisserie et une pour préparer les glaces, et enfin une pour faire le pain. Dans le lycée, on trouve aussi trois chambres d'hôtel où les élèves en service hôtelier peuvent s'entraîner. Des clients viennent y dormir, elles sont réservées la plupart du temps. Les horaires de cours sont particuliers. Les élèves peuvent être en travaux pratiques jusqu'à 23 heures. En tout, ils ont entre 14 et 17 heures de matières professionnelles par semaine.

On a continué par la visite de deux salles de cours un peu spéciales : la salle « d'analyse sensorielle », où les élèves s'entraînent à goûter des liquides et des solides, et le laboratoire de langues, où ils peuvent travailler individuellement à l'oral. Les élèves du lycée étudient l'anglais et l'italien. On est ensuite allés au CDI, où il y a un espace avec beaucoup de documentation sur la gastronomie, les différents produits, nourriture et boissons, pour travailler, préparer des menus.

A midi, on est allés au restaurant d'application. Les élèves nous ont expliqué ce qu'ils avaient préparé. Ils nous ont servi des œufs « Chimay », farcis aux champignons, du carry de poulet avec du riz « Madras », du fromage et le dessert, une tarte au citron. On a aimé le service des élèves et on a bien compris le travail qu'ils font : on a vu que ce métier est difficile, que c'est un travail d'équipe. L'ambiance du restaurant était calme, silencieuse. Les élèves qui faisaient le service étaient un peu stressés et pour nous c'était un peu bizarre de voir des jeunes comme nous travailler comme des professionnels et nous servir. Ils nous ont servis comme des personnes importantes, comme dans un grand restaurant. Dans l'ensemble, on a bien aimé le menu. La présentation des plats était très belle. On a mangé des plats qu'on n'a pas l'habitude de manger, mais on les a aimés. On était étonnés de voir que des élèves de Seconde pouvaient préparer un repas aussi bon.

Après le repas, on est rentrés à Gordini.

On a bien aimé la visite parce que c'était vraiment intéressant. On a pris beaucoup d'informations sur le lycée et sur ses formations, on a compris son fonctionnement.

On a trouvé que ce lycée est un bon lycée, les élèves travaillent et apprennent beaucoup, ils sont sérieux dans leur travail. Le climat du lycée est calme et les élèves sont élégants et respectueux. Dans la classe, a priori personne n'est intéressé par les formations de l'hôtellerie, mais si c'était le cas, on aimerait étudier dans ce lycée.

Les élèves de l'UPE2A du LP Gordini