

A la Réunion, une « semaine de l'excellence pays » pour motiver des jeunes en formation

Le Centre de formation des apprentis académique a accueilli 3 meilleurs ouvriers de France en avril dernier au lycée professionnel hôtelier La Renaissance. Pendant une semaine, ils ont dispensé masters classes et enseignements et apporté des conseils à des élèves et leurs encadrants. Une première édition qui ne sera a priori pas la dernière...

Par Sophie Massieu - Le 12 mai 2022.

Mettre en lumière des métiers en tension. C'était là l'un des objectifs de la première édition de la « semaine de l'excellence pays », tenue du 11 au 15 avril, à la Réunion. Le CFA académique portait ce projet depuis deux ans déjà, mais les confinements successifs en avaient décidé autrement.

Le principe ? Le lycée professionnel hôtelier La Renaissance a accueilli pendant 5 jours 3 meilleurs ouvriers de France. Un barman, un glacier et un boulanger.

150 jeunes bénéficiaires

Répartis en plusieurs groupes, 150 élèves et apprentis, mais aussi 20 de leurs enseignants et 70 professionnels qui peuvent parfois être leurs tuteurs ou maîtres d'apprentissage ont pu bénéficier d'un partage des savoirs de ces professionnels. Au travers de plusieurs formats : les élèves et apprentis ont pu les assister dans leurs travaux, ou, avec leurs enseignants et les professionnels, assister à des masters classes.

Les jeunes ont été impressionnés par la quantité de choses produites par ces meilleurs ouvriers de France en si peu de temps, observe-t-on au CFA. De même, ils sont apparus aussi très motivés et l'émulation était palpable certains allant jusqu'à se promettre de tenter, eux aussi, un jour, ce difficile concours. Lorsqu'ils ont entendu les meilleurs ouvriers de France confier avoir dû passer les épreuves à plusieurs reprises avant de décrocher le titre, ils ont aussi compris qu'un échec n'en était pas toujours un...

Des modalités pédagogiques complémentaires

Pour leur part, les enseignants se sont vus appuyés dans la guidance par des façons de faire complémentaires avec leurs habituelles modalités pédagogiques. De plus, les élèves se montraient tout particulièrement attentifs aux propos de ces intervenants extérieurs.

Réalisés avec des matières premières locales, les mets ont ensuite été partagés lors d'un cocktail déjeunatoire le dernier jour avec les partenaires du CFA académique, à l'image des missions locales ou de Pôle Emploi. Avec en tête l'idée d'organiser ensemble l'édition 2023... Tous sont déjà à pied d'œuvre.