



Classes de 3: Actions autour de l'orientation au collège Jean Hay

publié le 21/11/2019

S'informer , découvrir , savoir pourquoi on travaille et on valide des compétences au collège

Dans un premier temps Manuel Michaud, le conseiller en Orientation du collège est venu informer chaque classe de 3e sur les perspectives d'études après le collège : apprentissage - en lycée ou au CFA - baccalauréats professionnels dont les places sont contingentées d'où la nécessité d'un bon dossier, ou lycée général, lycée hôtelier ... l'année de 3e permet de découvrir , sans pour autant figer les choix car les passerelles sont aussi nombreuses que les formations.

les rendez vous métiers ont débuté également pour un public de volontaires :

M Hasard a présenté aux élèves son parcours :

Cap cuisine et pâtisserie et par la suite Charcuterie traiteur , ayant travaillé également en Collectivités

Puis en restauration Gastronomique en Suisse

Il a également expérimenté la Boulangerie pâtisserie

Puis reconversion et bts hôtellerie art de la table et à présent il est formateur dans le île de oleron pour des saisonniers en reconversion.

Il a également été Formateur en maison pénitentiaire.

Il a répondu aux questions des élèves sur le temps de travail , les salaires , le smic Hotelier , les perspectives d'évolution :

Oui le métier de Cuisinier est Difficile, contraignant mais beau

Il faut vouloir faire Faire envie aux autres

L'Évolution de la cuisine est à prendre en compte , ne pas négliger l'anglais

Travailler avec les Contraintes de sécurité alimentaire surtout en cuisine de collectivité

Et comme tout domaine a ses avantages et des inconvénients : en Collectivité les horaires sont plus gérables mais il y a de grosses contraintes.

Et enfin jeudi 28 novembre des élèves volontaires vont découvrir le CFA du bâtiment de La Rochelle , encadrés par Mme Dewulder CPE .

Par la suite les portes ouvertes des lycées et les mini stages permettront aussi aux élèves et à leur famille de découvrir , échanger , débattre.