



Les élèves de CAP à la découverte des métiers au Puy du fou

publié le 07/10/2022

Ce jeudi 22 septembre 2022 les classes de CAP OP, CAP MET et CAP ATMFC sont allés visiter les coulisses du Puy du fou en Vendée.

Le puy du fou est un parc à thème sur l'histoire de la région qui peut accueillir jusqu'à 30 000 visiteurs par jour.

Nous avons pu visiter une partie du parc et rencontrer les responsables de trois secteurs :

- ▶ Blanchisserie : elle a pour mission de laver le linge sale comme les costumes utilisés dans les spectacles, les costumes des chevaux, les vêtements de travail des salariés, les lavettes et mops utilisées pour l'entretien des locaux, les nappes et serviettes de la restauration, le linge plat de l'hôtellerie. Ce service fonctionne tous les jours de 4h du matin à minuit avec trois équipes, de façon à ce que les huit laveuses tournent 23 fois par jour.
- ▶ Restauration : on y retrouve plusieurs corps de métiers comme les cuisiniers, les serveurs (dont certains sont aussi danseurs), les aides de cuisine, mais tous sont appelés des « talents ». Il peut y avoir jusqu'à 4 services par jour et les serveurs n'ont que 30 minutes entre chaque service pour remettre la salle en état. Certains restaurants organisent des spectacles pendant le repas, il a donc une scène au milieu de la pièce.
- ▶ Entretien des locaux : Ce service regroupe aussi les agents de sécurité et les espace vert. Nous avons constaté que le parc était très propre et bien entretenu. Les horaires de travail sont de 6h du matin à 23h avec plusieurs équipes qui se relaient.

A la fin de la journée nous avons eu la chance d'assister à deux spectacles qui nous ont émerveillés : le mystère de la Pérouse et le Secret de la lance.



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.