

Bastia : défi culinaire entre jeunes apprentis et futurs managers

Par Audrey CHAUVET

Publié le 09/05/21 à 15:00 - Mis à jour le 09/05/21 à 15:00





Conçu dans le cadre du programme européen « Giovani in movimento », l'événement s'est déroulé sur deux journées.



Bastia

Le campus CCI Formation de Borgo a mis 12 jeunes au défi de réaliser un menu autour de produits locaux. Une démarche pédagogique qui a permis d'ouvrir des horizons aux étudiants

Inscrivez vous à la newsletter Hebdo

Toute l'actualité une fois par semaine

Bientôt disponible

S'inscrire →

Si on lui avait dit qu'elle découperait un loup de mer pendant son cursus en **école de commerce**, Loan ne l'aurait certainement pas cru. Pourtant, comme sept autres étudiants en bachelor « **Responsable de développement commercial** », elle a passé une matinée à trancher, malaxer, éplucher les ingrédients choisis par le chef. Des produits locaux, le loup sauvage, le veau corse, le brocciu et les fraises, sont au cœur du challenge culinaire organisé par le **campus CCI Formation de Borgo** en partenariat avec le **CFA Amparà d'Ajaccio** sur le thème de l'**alimentation durable**.

→ **A lire aussi** : Bastia : une cuisine équipée offerte aux Restos du cœur

« L'objectif est de mettre en contact des apprentis cuisiniers et des jeunes qui deviendront managers afin de développer une cohésion d'équipe et un esprit de groupe, explique **Pascal Agostini**, directeur Enseignement-formation du Campus CCI. Les futurs managers seront amenés, dans leur vie professionnelle, à travailler avec tous types de collaborateurs et ce challenge les aide à développer ce qu'on appelle les soft skills, le savoir-être ».

Des commis complètement novices

Conçu dans le cadre du programme européen « **Giovani in movimento** » qui associe la direction de l'**Enseignement-formation de la CCI de Corse** et, entre autres, la **chambre de commerce italienne Riviere di Liguria**, cet événement s'est déroulé sur deux journées.



Illustration

PHOTO DR

Après une conférence sur l'alimentation durable organisée jeudi soir, les quatre équipes composées chacune de deux étudiants de la CCI et d'un apprenti du CFA ont reçu les

instructions du chef : préparer un cocktail dînatoire pour 30 personnes à partir de quatre produits phares, le loup, le veau, le brocciu et les fraises, en 4h30.

Pour les **apprentis en brevet professionnel** ou en **CAP cuisine**, le **challenge** est aussi dans le fait de travailler avec deux commis totalement novices : « *J'ai l'impression de me voir il y a trois ans*, sourit Philippe, 25 ans, en BP cuisine. *Quand on m'a dit que j'allais avoir des commis qui n'y connaissent rien, cela ne m'a pas fait peur car on m'a dit qu'ils étaient ultra-motivés. En cuisine, la volonté, la motivation, la capacité d'être à l'écoute, c'est deux tiers du boulot* ».



Illustration

PHOTO DR

À voir l'attention avec laquelle ses coéquipiers, Maeva et Soufiane, se concentrent sur les chips de pommes de terre à la mandoline et l'épluchage minutieux d'une orange, le pari est gagné. « *Un bon chef doit montrer l'exemple tout le temps par les gestes, estime Emmanuel Loujou, formateur en cuisine et pâtisserie au CFA Amparà. Il faut aussi savoir créer une bonne communication avec ses équipes. Sans une bonne gestion de l'établissement, sans une bonne équipe de service en salle, même un très bon cuisinier se casse la figure.* »

Ouvrir l'esprit des jeunes

Confronter deux mondes complémentaires, celui de la fabrication et celui du management, permet de mettre les jeunes en situation professionnelle réelle et de leur faire comprendre que le travail d'équipe est incontournable.

« *C'est valorisant pour nos apprentis, commente Philippe Désiré, directeur du CFA d'Ajaccio. Ce sont des jeunes qui arrivent parfois sans projet bien défini et de les voir aujourd'hui capables d'encadrer deux étudiants de l'enseignement supérieur... Là, on sait pourquoi on fait ce métier.* » Il n'y a qu'à voir la passion que mettent tous les concurrents dans la préparation de leurs plats pour avoir la confirmation que ce défi culinaire a permis d'ouvrir les horizons de chacun et de sortir des préjugés sur les métiers « manuels » et les métiers de l'encadrement. « *À terme, je voudrais ouvrir mon propre établissement* », confie Philippe, futur cuisinier.



Illustration

PHOTO DR

« *Tu nous embaucheras comme commis ou pas ?* », répondent en chœur Maeva et Soufiane, les deux étudiants en bachelor. Aucun doute, la mayonnaise a pris.