L'alternance, clé de la formation hôtelière du Cetad de Nuku Hiva

À l'occasion de cet apprentissage en alternance, les élèves et leur professeur se rendent une fois par semaine dans deux établissements de Taiohae.

Nuku Hiva, le 14 octobre 2021- La section petite et moyenne hôtellerie du Cetad de Nuku Hiva propose une formation complète qui fait la part belle à la pratique. Depuis peu les élèves ont l'occasion de travailler en alternance dans deux établissements de Taiohae afin d'approfondir leurs connaissances en matière d'hébergement touristique.

Pour la 5e année consécutive, le Centre d'éducation aux technologies appropriées au développement (Cetad) de Nuku Hiva, propose aux élèves de tout l'archipel des filières menant au certificat d'aptitude professionnelle (CAP). Celles-ci sont accessibles aux élèves après la classe de 3e générale. Les étudiants scolarisés au sein de l'établissement de Nuku Hiva ont désormais le choix entre trois formations : gestion et exploitation du milieu maritime (GEMM), section des métiers d'art spécialisée dans l'apprentissage de la sculpture et enfin le cursus petite et moyenne hôtellerie (PMH). Ce dernier est principalement encadré par les professeurs Grégory Bru et Laïza Deane.

Travaux pratiques dans les établissements

Le Cetad dispose de plusieurs outils pédagogiques pour former les élèves de PMH aux multiples facettes des métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Parmi eux, l'enseignement d'animations culturelles destinées aux touristes, les cours de cuisine, de mise en place et de service en salle grâce au restaurant d'application de l'établissement. Puis, les travaux pratiques effectués au sein de deux établissements d'hébergement de Taiohae : l'hôtel Le Nuku Hiva et la pension He'e Tai inn.
"Ce partenariat conclu avec ces deux établissements touristiques de l'île, explique Grégory Bru, le professeur de biotechnologie, santé et environnement, *permet aux élèves de voir comment fonctionne un hôtel et plus précisément la partie hébergement. C'est-à-dire qu'ils travaillent sur la préparation des bungalows ou des chambres, la gestion du linge de lit et de toilette, puis ils sont en contact avec les professionnels du métier. D'autre part, ce partenariat est très intéressant car les élèves ont affaire à deux hébergements très différents puisque nous avons*

d'une part un établissement 4 étoiles membre de Relais et Châteaux, Le Nuku Hiva, et d'autre part, une pension de famille, le He'e Tai inn, donc deux modes de fonctionnement totalement différents."

Savoir préparer une chambre dans un hôtel 4 étoiles est un travail minutieux, qu'apprennent attentivement les étudiants du Cetad.

En immersion 5 heures par semaine

Ainsi, les élèves de 1ère et 2e année de la section PMH se retrouvent en immersion cinq heures par semaine dans ces deux établissements touristiques pour approfondir leurs connaissances dans le domaine de l'hébergement. Leur professeur Grégory Bru souhaite élargir le champ des possibles pour ses élèves : *"Plus tard si nous en avons la possibilité,* indique-t-il*, nous espérons pouvoir effectuer, au sein de la pension He'e Tai Inn notamment, des travaux pratiques dans le domaine de la restauration et de l'accueil de la clientèle. Cela permettrait, entre autres, que les élèves se retrouvent en situation face à une clientèle touristique internationale. Ce qui serait complémentaire du travail que nous effectuons déjà dans le restaurant pédagogique du Cetad où nous recevons majoritairement une clientèle locale".*

Ainsi, les intervenants du cursus PMH mettent tout en œuvre pour qu'en l'espace de deux années d'un apprentissage sérieux et varié les étudiants puissent avoir le choix entre différentes orientations. *"À l'issue du CAP,* précise le professeur*, les élèves peuvent postuler dans une pension de famille puisqu'ils sont capables d'effectuer des activités assez polyvalentes, puis ils peuvent bien évidemment poursuivre leurs études au lycée hôtelier de Tahiti en BEP ou en Bac professionnel avec un très bon bagage de départ. L'année dernière notamment nous avons eu la totalité de nos élèves, qui après l'obtention de leur CAP, sont allés poursuivre leurs études au lycée hôtelier, principalement en section cuisine."*

Le travail du traitement du linge au sein de la buanderie est difficile, comme l'ont récemment découvert les élèves.

Joseph, élève de 1ère année PMH : “Je choisirai de m’orienter vers la cuisine”

“J’ai choisi de m’inscrire en section PMH pour la cuisine. J’ai toujours aimé cuisiner. Depuis que je suis au Cetad, il y a des recettes que j’ai apprises et que je peux refaire facilement chez moi, comme le guacamole, les tagliatelles fraîches maison ou le coulis de fruits de la passion par exemple. Par contre, la partie que j’aime le moins c’est tout le travail en buanderie à l’hôtel, c’est difficile et moins intéressant pour moi. Grâce aux matinées qu’on passe dans les hôtels, je sais déjà que plus tard je choisirai de m’orienter vers la cuisine plutôt que l’hébergement.”

Rédigé par Marie Laure le Jeudi 14 Octobre 2021 à 16:40 | Lu 184 fois

Ajouter aux favoris

Source :
https://www.tahiti-infos.com