

La cuisine de collectivité, un secteur en pénurie

L'institut Sainte-Marie propose notamment une section cuisine mais elle n'a plus assez d'élèves

L'année scolaire se termine doucement... À Châtelaineau, l'institut Sainte-Marie connaît ses examens de fin d'année. Des examens à l'issue desquels plusieurs élèves de la section Cuisine de collectivité pourront trouver facilement de l'emploi : le secteur est en pénurie de main-d'œuvre !

L'institut Sainte-Marie de Châtelaineau, installé place d'Aremberg, est une école secondaire technique et professionnelle, proposant nombre de formations : arts appliqués, boulangerie, arts de la salle, services sociaux, agents en accueil et tourisme, aide familial, puéricultrice, entre autres...

L'ISM, comme on l'appelle plus brièvement, propose aussi une section offrant de nombreux débouchés : la cuisine de collectivité.

Chapeauté par trois professeurs, cette section compte actuellement une douzaine de filles et de garçons, qui apprennent ici le métier, en direct et avec le matériel adéquat.

« Oui, notre site dispose de tout le matériel professionnel avec lesquelles élèves devront travailler une fois un emploi trouvé », souligne Cynthia Mertens, directrice de l'implantation.

Chaîne du froid, production, gestion des stocks, respect des normes

très strictes en vigueur, le cadre est complet et dense, avant même de mettre la main à la pâte et d'apprendre à cuisiner.

LES ÉMISSIONS CULINAIRES NE FONT PLUS EFFET

« Nous avons connu une vague d'inscriptions en cuisine et arts de la table, avec le succès des émissions culinaires », confie à son tour Corinne Godefroid, l'un des professeurs chargés de guider ces élèves, avec Jean-Luc Carrels et Da-

niel Canvan. « Cela s'est un peu tassé... Et beaucoup ignorent les atouts qu'offre une formation en cuisine de collectivité... »

Car, sachons-le, ce travail-là n'a plus rien à avoir avec l'image que l'on garde tous de la cuisine de cantine...

Oubliés, les vol-au-vent et le rata à toutes les sauces ! « Un élève qui suit cette option pourra très bien se faire embaucher dans un restaurant ! », assure-t-on ici. « On lui apprend toutes les techniques, jusqu'aux plus innovantes. En collectivité, que

ce soit dans un home, dans un hôpital, à l'école ou dans un mess, le public demande de la variété, du goût et du plaisir », poursuit encore Corinne Godefroid.

SE RÉINVENTER

Et cela se voit : pour leur examen, vendredi dernier, les élèves de la section ont notamment dû travailler des blancs de volaille avec une sauce Sambre-et-Meuse. « Lors du confinement, nous avons dû nous réinventer. Les cours ont pu être assurés sans discontinuer et nous avons même créé et déve-

loppé un service de livraison ! », poursuit la directrice. « La plupart des élèves qui terminent leur cycle peuvent espérer trouver du travail rapidement. Nous disposons d'un bon réseau où ils peuvent faire leurs stages, et leurs références sont un très bon atout : les cuisines de collectivités sont effectivement en manque de main-d'œuvre ! »

Des élèves formés ici, à l'ISM, ont déjà pu trouver une place à la base de Florennes, au CPAS de La Louvière : « Les places ne manquent pas... en-

core moins à Charleroi, où il y a ce fameux projet de grande cuisine communautaire, lancée par Charleroi et les institutions hospitalières... »

PROGRAMME ERASMUS

La section Cuisine de collectivité a par ailleurs intégré le réseau Erasmus+, « ce qui permet à une douzaine de nos élèves de pouvoir partir chaque année à Ténérife » commente encore Cynthia Mertens.

« Là, ils découvrent d'autres manières de travailler, une autre mentalité. Des cours d'espagnol sont d'ailleurs donnés pour qu'ils maîtrisent à tout le moins le vocabulaire spécifique de leur métier. »

Un séjour très demandé, on s'en doute, par les étudiants. L'un d'eux y a même trouvé un emploi !

La spécialisation Cuisines collectives a bien des atouts pour séduire son public...

Infos via www.ismchateleineau.be

BENJAMIN BERTHAUT



Chapeauté par trois professeurs, cette section compte actuellement une douzaine de filles et de garçons. © Pauline Schumacker



© Pauline Schumacker