

Préparation du projet professionnel classe Ulis

Education, Maubourguet

Publié le 02/03/2023 à 05:09

Les élèves accompagnés par le dispositif ULIS se sont déplacés à Tarbes pour visiter le lycée des métiers Lautréamont et découvrir ainsi les formations professionnelles proposées.

La visite

Accueillis par Vanessa Tambuté-Calais, proviseure, les élèves ont été guidés pour leur visite par Karine Delos, coordonnatrice du dispositif ULIS en lycée professionnel. Tour à tour, ils ont découvert les ateliers où se déroulaient les travaux pratiques en boulangerie, pâtisserie et en cuisine accompagnés par des parfums de chocolat et de viennoiseries. Les papilles étaient en éveil !

À "La table des P'tits Chefs", ils ont observé le travail de mise en place des tables qui allaient les accueillir un peu plus tard dans la matinée pour le repas.

Mais le lycée Lautréamont c'est aussi des formations dans le secteur tertiaire comme les métiers de l'accueil.

De la visite au côté pratique

Dans un deuxième temps, les collégiens ont pu visiter l'internat car pour certains d'entre eux ce sera peut-être une réalité dès l'an prochain.

Karine Delos a présenté le fonctionnement du dispositif Ulis en lycée professionnel différent de celui du collège. Elle a indiqué la possibilité de faire des mini-stages pour mieux découvrir l'établissement.

En conclusion, les élèves ont pu s'installer à la brasserie d'initiation où ils ont pu apprécier la qualité du service réalisé par les élèves de 1ère année de CAP Commercialisation et Service en Café, Hôtel et Restaurant. Le menu a été présenté aux collégiens qui ont pu déguster un excellent burger bœuf et bacon et fromage de pays et pour finir un dessert digne d'un grand restaurant : un milk shake accompagné d'un brownie. De là à faire naître des projets...

Janine Noguez