

## L'ÉCO DU MARDI | L'ÉCOLE CULINAIRE SANTÉ TOURISME MOBILISE « L'INTELLIGENCE COLLECTIVE DES JEUNES »

*« Les élèves ne viennent pas à l'école, ils sont dans un milieu professionnel. Ils vont faire l'avenir de l'école. On veut mobiliser l'intelligence collective des jeunes ». Marina Fructus, directrice de l'Ecole Culinaire Santé Tourisme de la CCIT de Nîmes, et son équipe pédagogique savent parler à ses étudiants, leur donner envie de rejoindre l'aventure que propose cette nouvelle école qui ouvre ses portes en ce mois de septembre.*

La formation scolaire payante, y est très complète. Après un Bac général, les étudiants peuvent intégrer la « Mention complémentaire accueil réception », une formation d'un an qui forme aux métiers de la réception et de l'accueil. Ceux qui le souhaitent peuvent poursuivre sur le Bac+2 « Assistant manager tourisme hôtellerie restauration ». En formation scolaire (une nouveauté car seul l'apprentissage était proposé les années précédentes, NDLR) - les élèves suivent 800 heures d'enseignement et ont trois périodes de stage pour un total de 15 semaines en milieu professionnel. L'échelon suivant, le Bac+3 « Responsable de centre de profit » comprend 616h en centre et 15 semaines en milieu professionnel. Il prépare aux fonctions de manager d'un établissement. Enfin, c'est complètement nouveau, l'école culinaire santé tourisme vient de lancer une formation de 10 mois pour devenir « organisateur de réception ».

### Un emploi à la clé !

Des formations enrichissantes, professionnalisantes, et qui permettent surtout de trouver un emploi à la fin. « Notre taux d'insertion d'apprentis dans la vie active est de 85% et nous sommes confiants pour l'employabilité de nos futurs étudiants », confirme Marina Fructus. Une réussite qui s'explique par la grande expérience de l'école (plus de 20 ans dans le domaine de la restauration) et qui ne pourra être que confirmée avec l'arrivée du Cluster Village, une plateforme d'innovation destinée aux apprentis, aux étudiants et aux professionnels, en 2016.

En attendant le Cluster Village, les responsables de l'établissement fourmillent d'idées pour dynamiser le site. Courant septembre, la fondation de Paul Bocuse accueillera des adolescents de 11 à 14 ans pour susciter des vocations. En octobre 2015, en partenariat avec la maison de la Garrigue et la CMA, les produits du terroir seront mis en valeur à travers des cours de cuisine. Enfin, des formations de perfectionnement seront délivrées aux professionnels français et du monde entier.

*« L'international est une priorité pour nous, explique Marina Fructus. Chaque année, nos étudiants partent se former à l'étranger. Cette année, ils se rendront quatre semaines en Suède en février. C'est très formateur ». Si les voyages forment la jeunesse, ils semblent aussi former le palais.*