

VESOUL Éducation

# Une nouvelle formation au menu

Les apprenants de la toute nouvelle section BTS « Management en hôtellerie-restauration » ont effectué leur rentrée au sein du pôle hôtelier du lycée Pontarcher et du centre de formation de Haute-Saône.

**N**œud papillon bien ajusté, Louis Guillerey, de Lure, se présente à l'assistance, réunie mercredi au restaurant d'application du lycée Pontarcher pour le lancement du BTS « Management en hôtellerie-restauration ». Le jeune homme, âgé de 17 ans, sait ce qu'il veut : « J'aimerais ouvrir un restaurant ou un hôtel ! » À l'issue de la troisième, il a quitté le collège Jacquard, à Lure, pour le lycée Lumières, à Luxeuil, où il a obtenu son bac professionnel en trois ans. Désormais, c'est à Vesoul, où il a incorporé la toute nouvelle section Bac +2,

**18** apprenants peuvent être accueillis dans cette nouvelle section BTS : 9 en tant qu'apprenti, 9 en tant qu'élève.

qu'il poursuit sa formation en alternance avec le Grand Hôtel de Gérardmer, dans les Vosges. Plutôt en cuisine, avant de se perfectionner au service et à l'hébergement.

Actuellement élève au lycée des Haberges, Julie Leclerc, 20 ans, est également issue de l'établissement luxovien. Après un baccalauréat littéraire qui ne lui convenait plus, elle a bifurqué vers un bac pro Cuisine, service, restauration, qu'elle a décroché. « J'adore le contact avec les gens, bien connaître les produits, innover », explique-t-elle, espérant « intégrer la vie active en tant que professionnelle du service ».

Tous deux ont rejoint la section BTS « Management en hôtellerie-restauration » qui a été ouverte lors de cette rentrée 2018. L'aboutissement d'un projet novateur « qui renforce l'attractivité de nos filières et des métiers vers lesquelles elles conduisent, mais aussi l'attractivité de notre territoire en ayant une offre de formation qui permette à des jeunes de venir en Haute-Saône ou à des jeunes Haut-Saônois de poursuivre des études post-bac », a souligné Bertrand Creusy, directeur de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Haute-Saône.

« L'originalité de ce BTS, c'est la mixité du public qui est inscrit soit en mode scolaire avec une origine Éducation nationale, soit en voie d'ap-



La première promotion du BTS « Management en hôtellerie-restauration » proposé par le lycée Pontarcher et le centre de formation des apprentis de Haute-Saône. 14 des 18 places sont actuellement occupées. Photo Dominique ROQUELET

prentissage avec une origine Chambre de métiers. C'est quelque chose que nous avons pu faire parce qu'on a une tradition de travail en commun. Vous êtes ici dans un pôle hôtelier », a rappelé Viviane Magnin-Feynot, proviseur depuis 2016 du lycée Pontarcher : « C'est un BTS qui est nouveau, rénové, avec une forte con-

notation management. Vous serez moins des praticiens en termes de cuisine ou de restaurant mais plus des personnes qui piloteront des équipes ».

L'équipe enseignante est également mixte, avec des personnels du lycée et du CFA qui se répartissent les disciplines enseignées. « Nous

partageons également les locaux et l'hébergement », a encore précisé Viviane Magnin-Feynot.

La section accueille actuellement 14 apprenants, sur 18 postes disponibles. « Ce n'est qu'un premier pas », a promis Henri-Joseph Lonchamp, nouveau directeur du CFA.

**Sylvain MICHEL**