

Clara, Noémie, Victor, Vincent : cap sur Sarrebruck



Les élèves et leur accompagnatrice allemande au début du séjour (photo A.H)

Rentrée 2019. Pour sept élèves en terminale professionnelle Commerces et Services en Restauration au lycée, c'est en Allemagne que celle-ci va se passer. D'abord au lycée hôtelier de Sarrebruck où ils vont suivre des cours pendant une semaine, puis dans des hôtels-restaurants dans la campagne environnante où ils travaillent pendant trois semaines.

Vincent et Victor ont été accueillis en cuisine, à l'hôtel Victor's Seehotel de Nohfelden. « On était dans une équipe de 8/9 personnes, avec des personnes entre 25 et 30 ans en moyenne. Cela a été plutôt facile de s'intégrer. Le chef était sympa, il rigolait tout en restant professionnel. Cela s'est très bien passé ». Les garçons s'occupent des salades pour le buffet, des hamburgers, s'initient à la fabrication des schnitzels – plat traditionnel à base de viande panée. « On a surtout découvert de nouvelles recettes, pour les techniques, on

avait déjà toutes les bases. On a aussi beaucoup appris de vocabulaire allemand professionnel. Il y avait un Français en cuisine qui nous aidait parfois. On s'est débrouillés avec l'Allemand, un peu d'anglais, et beaucoup de signes ! ». C'était plus difficile les jours de pause : « Le village est tout petit. A part quelques ballades dans la forêt, il n'y avait pas grand-chose à faire ».

De leur côté, Noémie et Clara étaient en service dans un hôtel d'entreprise à Dillingen, une petite ville à une trentaine de km de Sarrebruck. Pour Noémie, le plus dur a été de prendre les commandes d'apéritifs. « Avec tous les noms de boissons, c'était plus difficile que pour les entrées, dont le choix était limité. Mais les gens faisaient un effort pour parler doucement ». Un motif d'étonnement par rapport à la France : « C'est moins strict. Si quelqu'un a des tatouages, par exemple, il peut les montrer. Un chignon fantaisie, cela passe sans problème également » !

Les deux élèves ont été très bien reçues par l'ensemble du personnel. Leur patron n'a pas hésité à les amener visiter des villages traditionnels dans les alentours. Un accueil que toutes les deux ont, plus que tout, apprécié.

