

POLIGNY Formation

Le lycée Friant recrute des candidats en certification pâtisserie

La réforme du CAP pâtisserie oblige depuis cette année les candidats libres à justifier de 14 semaines de stage en boutique pour passer l'examen. L'établissement en a profité pour créer une formation sur mesure.

« On a 15 jours pour recruter au moins six à huit étudiants », annonce Maryline Poinot, directrice déléguée aux formations du lycée Friant. Le dispositif d'accompagnement vers une certification professionnelle en pâtisserie fera sa première rentrée, le 1^{er} octobre prochain. À condition que des candidatures arrivent d'ici là... Deux élèves seulement ont confirmé leur inscription, à ce jour. L'établissement n'a reçu que fin juillet l'accord définitif pour l'ouverture de la filière. Cette nouvelle formation s'inscrit dans le cadre de la préparation au passage du CAP Pâtisserie en candidat libre.

« Débloquer » les étudiants

« Depuis cette année, il faut justifier de deux fois sept semaines de stages en boutique pour passer l'examen », indique la responsable. Une barrière que la certification proposée par l'établissement polinois permet de franchir. « Des candidats au CAP vont certainement s'apercevoir,



La certification est proposée pour la première année au lycée Friant de Poligny.

Illustration Progrès/Julie GARNIER

au cours des prochaines semaines, qu'ils sont bloqués », avance Maryline Poinot. Le lycée Friant de Poligny est l'un des rares établissements à proposer cette formation en France. De nombreux pâtissiers amateurs franchissaient jusqu'alors le pas sans avoir quitté leur cuisine personnelle.

Deux jours de cours par semaine

La formation, qui peut s'inscrire dans le cadre d'une

reconversion professionnelle, est accessible à tous sans critère de diplôme. « On a voulu inscrire ce projet dans le cadre de la lutte contre le décrochage scolaire en étant en lien avec Pôle emploi et les missions locales », précise la responsable des formations.

« Il y a des profils très différents, une personne qui travaille en pâtisserie à appeler pour se renseigner. Elle voudrait suivre le cursus avant d'ouvrir sa propre boutique ». Les élèves seront ac-

cueillis en cours, chaque semaine, les lundis et mardis avec au programme 80 % de formation pratique. Les stages rémunérés, de sept semaines, auront lieu en boutique de pâtisserie en janvier/février et juin/juillet.

Accompagner les élèves

« C'est mieux si les candidats trouvent leurs stages, mais nous sommes là pour les accompagner », précise Maryline Poinot. La première immersion en pâtisserie sera centrée sur la confec-



« C'est mieux si les candidats trouvent leurs stages, mais nous sommes là pour les accompagner. »

Maryline Poinot, directrice déléguée aux formations

tion des moelleux, des petits fours et des gâteaux de voyage. Pour la session estivale, les entremets et les petits gâteaux seront à l'honneur. « Les stages correspondent exactement à ce qui sera demandé lors des épreuves du CAP », s'empresse de préciser la responsable des formations. Un élève qui suivrait la certification cette année pourrait s'inscrire en 2021, avant de passer l'épreuve l'année suivante.

Rémi CHAMPOMIER
remi.champomier@leprogres.fr