Chronique

La prise de conscience générale des difficultés rencontrées par les jeunes pour s'insérer dans le monde professionnel ainsi que le constat de l'inadéquation entre les formations et les besoins des entreprises ou tout simplement de la société ont amené parents d'élèves et éducation nationale à réfléchir sur la problématique de l'ouverture de l'école sur le monde du travail.

Ceci concerne, naturellement, l'école publique.

Dans notre école, le lien entre scolaire et monde professionnel est déjà établi et nos jeunes entrent de plain pieds dans la vie active. Ce n'est plus l'école qui s'ouvre sur le monde du travail mais les professionnels qui s'ouvrent sur l'école.

Nos restaurateurs, traiteurs, hôteliers etc … savent que l'apprentissage en alternance permet aux C.F.A. de fournir des diplômés déjà dotés d'une expérience professionnelle. Un jeune, titulaire d'un C.A.P. a deux ans de formations en entreprise, il n'arrivent pas les bras ballants avec une valise de connaissances dont il n'a, au début, aucun usage. Pour ceux qui au delà d'un C.A.P. ou d'un B.E.P. continuent leur formation, la plupart du temps c'est dans une nouvelle entreprise avec des connaissances différentes, des habitudes, tours de mains et astuces différents. C'est le début d'une sorte de tour de France à la manière du compagnonnage.

Pour peu que les jeunes ne se laissent pas appâter par l'attrait de gains immédiats, ils pourront poursuivre cette formation dans plusieurs établissements jusqu'à atteindre une maturité professionnelle.

Ce bien précieux avec les années d'expérience en entreprise confère aux jeunes, diplômés ou non, une avance considérable par rapport à ceux qui sortent, brut de décoffrage, d'un lycée professionnel.
A choisir entre ce que les métiers de la table, de l'hôtellerie et du tourisme, considèrent comme des théoriciens issus de l'enseignement classique ou les praticiens des C.F.A., il est évident qu'il n'y a pas photo.

Si l'on y regarde bien, les capacités des élèves, leurs aptitudes profondes sont mises à profit. Valorisés par ces compétences particulières (même non scolaires au sens traditionnel du terme), l'élève est motivé.

Un élève motivé est un élève qui peut réussir. Il me revient le let motive d'un proviseur de Lycée qui disait : « Il n'y a pas de bons ou de mauvais élèves mais des élèves avec de plus ou moins bonnes notes. ». Un élève motivé décroche ses bonnes notes, au départ sur ce qui le motive puis pas voie de conséquence s'investi pour être meilleur là ou il était mauvais ou moyen avant.

Avant d'arriver à une conclusion, il est intéressant de considérer les C.F.A. et de constater que tous ne sont pas sur un pied d'égalité. Certains sont bien perçus par le public, d'autres moins et comme les parents voient déjà leurs enfants ingénieurs, avocats ou ministres, les C.F.A. ne font pas recette. Le plus minable de ces Centres d'Apprentissages possède un plus que n'offrira jamais le Lycée, le contact, en prise directe avec le monde ' des vivants '.

La chance d'être à l'E.P.M.T.T.H. n'est pas à minimiser, il s'agit de la crème des C.F.A. dans les domaines de la table, du tourisme et de l'hôtellerie. Bien sur, rien n'est parfait mais il n'y a, non seulement pas de honte, mais une fierté à faire partie de ce sérail.

Que l'on ne me fasse pas dire ce qui n'est pas, rien n'est parfait ! C'est, très probablement pourquoi une Association de Parents d'Elèves a une utilité.

./