

L'Atelier : lorsque les arts de la table et de la cuisine sont enseignés en situation réelle

L'Atelier de l'Institut de gestion des entreprises de l'USJ (IGE) est l'un des premiers restaurants pédagogiques à avoir ouvert au Liban, en 2005, ses portes au public.

Rim EL-YOUSSEF

« L'Atelier en tant que tel n'est pas un but, c'est un outil », affirme d'emblée Karim Asmar, coordinateur de l'option management hôtelier à l'IGE. L'hôtellerie étant une industrie par essence très pratique, l'institut a voulu que cet aspect constitue une partie essentielle de la formation. Ainsi, au cours des trois ans de licence, les étudiants complètent l'équivalent d'un an de stage, passage obligatoire pour qu'ils deviennent opérationnels et productifs dès qu'ils entrent en entreprise.

« Dans cette perspective, nous avons développé en 2005 L'Atelier en tant qu'outil pédagogique. Le restaurant a été ouvert avec une équipe d'étudiants : le finissage, la décoration, le contact avec les fournisseurs, la mise en place, tout a été fait avec eux. L'idée est d'exposer les jeunes apprenants aux clients, de sorte qu'ils apprennent à communiquer, à gérer les attentes de la clientèle et les commandes, et à organiser le service et les équipes.

Donc à travers leur stage, ils vivent à fond tout le côté pratique de l'expérience. De même en cuisine, ils participent pleinement à la préparation. Bien entendu, ils sont encadrés par des enseignants et des professionnels afin que le client ait la meilleure expérience possible », explique M. Asmar. Et d'ajouter : « Quand les étudiants effectuent leur première expérience en stage ici, les clients le ressentent. Mais en les informant de la nature du restaurant, ils acceptent de bon cœur, ce qui permet aux étudiants d'apprendre et aux clients de faire partie intégrante de leur formation. »

Une formation très orientée vers la pratique

Les étudiants en hôtellerie complètent quatre stages entre la fin de la première et la deuxième année : l'accueil (front office), l'entretien ménager (housekeeping), le service et la cuisine. En deuxième année, la classe est divisée en deux groupes : le premier suit un parcours académique intense pendant un semestre, durant

lequel les étudiants font l'équivalent de deux semestres de cours pour pouvoir effectuer le stage durant le deuxième semestre, et le second groupe fait l'inverse. En troisième année, les étudiants prennent des cours le matin et sont en stage le soir. Ils suivent alors des sessions de supervision et de spécialisation dans lesquelles ils assument plus de responsabilités. « L'hôtellerie est un métier très intense qui demande à la fois beaucoup de force physique et intellectuelle, on leur donne le rythme de cette façon », avance M. Asmar à cet égard. Durant leur stage à L'Atelier, les étudiants sont soumis à des évaluations régulières ; les professionnels qui les encadrent ont le double rôle de les former et de les évaluer.

Sur la difficulté de la spécialité d'hôtellerie, M. Asmar note : « Certaines personnes sont peut-être dissuadées au départ. Toutefois, on observe, avec le temps, qu'on a des étudiants à vocation d'hôtellerie, ils intègrent l'institut car ils veulent vraiment travailler dans ce domaine. Et c'est là

où le stage à L'Atelier joue un rôle primordial parce qu'il leur permet de vivre une expérience réelle dans l'entreprise. »

Le restaurant

L'Atelier est ouvert au public pour le déjeuner et le dîner. Il sert entre 70 et 100 couverts quotidiennement, selon les jours et les saisons. Les prix sont identiques au marché et établis après un calcul des coûts et des objectifs budgétaires. « Le but est, bien entendu, d'un point de vue financier, de ne pas perdre de l'argent, mais l'objectif premier reste pédagogique. Ce qui compte, c'est que les étudiants soient soumis à un environnement réel. La fixation des prix, la gestion des coûts, la vente elle-même, la technique de vente, l'approche des clients, tout cela est réel », précise M. Asmar.

L'Atelier recrute les anciens étudiants pour constituer l'équipe de professionnels. Tel est le cas de Rami Bachacha, embauché, juste après avoir obtenu sa licence, d'abord comme sous-directeur



Durant leur stage à L'Atelier, les étudiants sont soumis à des évaluations régulières ; les professionnels qui les encadrent ont le double rôle de les former et de les évaluer.

puis comme directeur du restaurant. « Mon stage ici m'a beaucoup aidé pour arriver là où je suis aujourd'hui. J'ai vécu dans ce restaurant, j'ai commencé par le stage de service puis la supervision, en passant par la cuisine. Et j'ai pris des responsabilités administratives avant de devenir directeur. J'ai essayé de parfaire mes compétences dans tout », indique-t-il. Et de préciser : « Le directeur ici est responsable des différentes opérations, y compris le marketing, le contrôle des coûts, l'achat, etc. »

Quant à Alysha Kaïd Bey, étudiante en 3e année, elle explique comment son stage à L'Atelier l'a aidée à s'ouvrir

aux autres et à s'imposer. « Avant, j'étais très timide. Cette expérience pratique m'a permis d'être plus ouverte. L'avantage qu'on a ici, c'est qu'il s'agit d'un petit restaurant, donc nous avons plus de contact avec les clients, ce qui nous amène à ne plus faire d'erreurs et donc à mieux apprendre. Par ailleurs, lors de mon stage de supervision, j'avais des étudiants sous ma responsabilité, et j'ai fini par m'imposer et par bien gérer les serveurs », confie-t-elle avant de conclure : « C'est une de mes plus belles expériences. L'Atelier est notre deuxième maison. Nous sommes comme une petite famille. »