

## **FERAIS - JE UN BON JOURNALISTE ?**

**Interviewer (poser des questions ouvertes, écouter, prendre des notes, réaliser un article de presse synthétique, une lettre de remerciements, communiquer sur les réseaux sociaux, prendre une photo)**

### **Lundi 16h-17h30**

Intervention/ rencontre avec d'anciens apprentis  
Orlane Bolteau ; Lilian Dugast ; Axel Joly ; Antoine Beaufreton

### **Mercredi 14h-15h25**

Entretien avec M.Dupéry,  
Restaurateur retraité  
Son parcours et la restauration

### **Poser des questions relatives à :**

- son parcours de formation,
- son apprentissage,
- le métier,
- ses responsabilités,
- ses rencontres,
- ses projets,
- l'avenir de la restauration
- ses conseils,
- autres thèmes

Saint Michel Mont Mercure

## Antoine, le nouveau chef du Relais

Mercredi 19 janvier 2024 Interview  
Archive des carnets de notes de Ethan et Enzo

*Antoine en train de partager son expérience avec un petit groupe de jeunes CAP première année Restauration*



**Antoine Beaufreton est le nouveau chef du « Relais de Saint Michel ».**

**Aujourd'hui chef d'un restaurant depuis plus de 4 mois, Antoine a répondu aux questions des jeunes en formation à la MFR de Saint Michel Mont Mercure.**

Antoine a d'abord réalisé des stages en MFR et découvert le métier de cuisinier. Ensuite, il a réalisé un CAP Cuisine et un BAC PRO OPC, en 4 année à la MFR de Saint Michel Mont Mercure. Il a enchainé sur 14 année dans 7 entreprises différentes avant d'ouvrir son propre restaurant.

Maintenant que son restaurant est ouvert, il souhaite le développer un maximum avant d'en ouvrir un nouveau dans plusieurs années. Il propose du lundi au vendredi, les midis, les menus du jours et des burgers et pizzas à emporter. Le vendredi et samedi soir une petite carte est proposée aux clients.

Antoine a conseillé aux jeunes cuisiniers en apprentissage de « ne rien lâcher » et voit un bon futur de la restauration, c'est encourageant tout cela.

By Enzo et Ethan 1.3

Saint Michel Mont Mercure

## Le camion d'Orlane s'arrête à la MFR !

*Interview*

**Le lundi 8 janvier, le groupe des CAP Cuisiniers 1 .3 ont rencontré Mme Orlane Bolteau. Ce fut un moment d'échange sur Ses années de formation et sur son expérience professionnelle.**

*Orlane en train de partager son expérience avec un petit groupe de jeunes CAP première année  
Restauration*



Orlane est une serveuse qui a obtenu son CAP puis son BP en Service et Commercialisation au CFA de Saint Michel Mon Mercure, grâce à ses formations, elle a pu obtenir un poste de responsable de salle chez Marin.

Elle y travaille encore en tant que serveuse, elle nous explique que son restaurant est dans un camion soit un restaurant de foire.

Orlane nous présente que le fait d'avoir des saisons a été une merveilleuse expérience pour elle, et qu'elle nous incite à en faire tant qu'on est jeune. De plus, nous n'avons pas encore de vie de famille en comparaison à elle qui est devenue maman. Aujourd'hui, elle ne peut plus se permettre de se déplacer en dehors du côté ouest de la France, voir la région.

Travailler dans ce contexte lui a permis de se forger un caractère car en restaurant de foire ce sont principalement des routiers ayant un caractère « trempé ». Orlane nous conseille d'aller en saison une fois notre BP acquis sinon cela sera compliqué.

Cette rencontre fut très intéressante. Les échanges avec des anciens apprentis nous permettent de partager avec eux quelque chose qu'ils ont aussi vécu.

De plus, leur expérience professionnelle nous permet de réfléchir à notre propre projet professionnel et personnel.

Elise

Mae et

Saint Michel Mont Mercure

# **Axel, un ancien de la MFR, revient 10 ans plus tard !**

Mardi 10 janvier 2024

Interview



*Axel en train de partager son expérience avec un petit groupe de jeunes CAP première année  
Restauration*

**Axel Joly a pris le temps de revenir dans son ancien CFA, à la MFR de Saint Michel Mont Mercure pour répondre aux questions des jeunes en formation Restauration. Pour lui, c'était important de rendre ce qu'il avait reçu.**

Axel a commencé son apprentissage en 2012 et l'a terminé en 2014 car il a fait le choix d'avoir seulement un CAP pour rentrer dans le monde du travail.

A 18 ans, il décide d'arrêter la restauration à cause des horaires et se dirige vers une entreprise agroalimentaire de la boulangerie pâtisserie.

Il projette maintenant de devenir, en même temps, son propre patron dans le BTP en faisant louer sa mini pelle à des particuliers ou en allant chez eux pour faire le travail.

Gaëtan Portillo, Maëly Biraud

Saint Michel Mont Mercure

## Lilian, l'importance de la polyvalence !

Jeudi 11 janvier 2024

*Interview*

**Lilian Dugast intervient auprès des CAP première année en expliquant son parcours, ses formations. Lilian s'est prêté au jeu des questions/réponses.**

*Lilian en train de partager son expérience avec un petit groupe de jeunes CAP première année  
Restauration*



Lilian explique qu'aujourd'hui, il est serveur au restaurant « La Pap » à la Bernardière. Avant cette responsabilité, Lilian a longtemps travaillé au Restaurant du Moulin à la Rocheservière où il a appris à devenir très polyvalent à la fois en cuisine et en salle. Il n'a jamais effectué de saison. Car de son point de vue, il est trop proche de sa famille pour s'éloigner donc il reste dans sa région d'origine.

Pour lui, la restauration évolue et le comportement des clients évolue également. Lilian considère que maintenant c'est au restaurant de s'adapter aux clients, à ses attentes qui sont plus diversifiées : végétarien, végan etc..

Il nous encourage en nous disant : « *soyez épanouis par votre métier, ce que vous faites* » car si on aime ce qu'on fait et qu'on donne le meilleur de soi-même, on accomplira de grandes choses.

C'était un agréable moment d'échange, Lilian a répondu à toutes nos questions.

Maëva, Béthanie et Lenny

## Monsieur Dupéry, une mémoire professionnelle !

Jeudi 11 janvier 2024

*Interview*

**Monsieur Dupéry est intervenu auprès des CAP première année en expliquant son parcours, ses formations, ses expériences en se prêtant au jeu des questions/réponses pour retracer une carrière de plus de 40 ans !**



*Monsieur Dupéry (Archives MFR)*

M. Dupéry est un ancien cuisinier qui a 47 ans de carrière dans le métier, il a fait 3 ans d'apprentissage en CAP par la Fédération Hôtelière de Paris par correspondance. Il travaillé alors à Mauléon (79) à l'hôtel de l'Europe. Son apprentissage se faisait par correspondance pour les maths, l'histoire, l'instruction civique etc. il a passé son CAP à Bressuire.

Il a ensuite continué à Notre Dame de Mont dans un restaurant, à Paris pendant 7 ans à la célèbre Brasserie Mollard où il s'occupait du poisson et de la viande grillée, en étant dans la brigade du soir. Ensuite il a ouvert son restaurant à Saint Germain de Princay, « Le kinours » pendant 20 ans. Il a pris sa retraite en 2007.

M. Dupéry nous a posé des devinettes sur des recettes, sur des sauces. Il faut savoir qu'il a tout en tête, il ne tient pas de carnet de recettes. Tout est mémorisé !

Il continue la cuisine mais il préfère la pâtisserie. Il n'a pas de regret dans sa vie mais s'il pouvait refaire une nouvelle vie professionnelle, il partirait dans la pâtisserie. Sa meilleure expérience reste Paris, c'est pour cela qu'il nous encourage à aller dans les grandes villes (Paris, Lyon, Strasbourg...) pour apprendre. A Saint Germain, il n'y avait pas de carte, c'était que des menus du jour. Depuis qu'il est à la retraite, il ne travaille que les lundis dans une association OrgHandy et pour L'outil en main comme bénévole pour montrer à des jeunes à partir de 11 ans comment on cuisine. Maintenant, il créé des vocations de cuisiniers !