

Bonjour Guillaume ! Tu es maintenant dans la vie active après un passage de plusieurs années au lycée Jean Monnet de Limoges.

Peux tu nous pourquoi tu as choisi si jeune les métiers de l'hôtellerie restauration et nous expliquer ton parcours scolaire ?

Quel a été l'impact des périodes de stage dans ta formation ?

Effectivement, j'ai choisi assez jeune les métiers de l'hôtellerie restauration, puisque j'ai intégré le lycée hôtelier Jean Monnet dès ma sortie du collège, pour y suivre le cursus du baccalauréat technologique d'hôtellerie restauration. Au départ, c'est surtout la cuisine qui m'a attiré vers cette formation, mais au fil des années, j'ai pu découvrir l'étendue du secteur. Aussi, chaque stage m'a permis de me familiariser avec différents métiers de la cuisine, du restaurant, mais également de l'hôtellerie et du tourisme. Mon baccalauréat technologique en poche, **j'ai tout naturellement prolongé mes études en BTS**, toujours au lycée hôtelier Jean Monnet de Limoges. C'est lors de cette formation post-bac que je me suis orienté vers plus de gestion et de management, notamment grâce à un stage de 4 mois dans une grande chaîne française de cafétérias. Ce stage, qui semblait à première vue s'éloigner un peu de ma passion pour la restauration, a en fait été une véritable révélation. La société pour laquelle j'ai travaillé pendant ces quelques mois m'a offert la possibilité de réellement gérer des équipes, gérer un centre de profit. Fort de cette expérience, j'ai souhaité poursuivre mes études en alternance, d'une part en suivant une licence de Direction des Unités de Restauration, dispensée par l'Université Pierre Mendès France de Grenoble, et d'autre part en travaillant dans une unité de la chaîne de restauration qui m'avait déjà accueilli en stage BTS. Cette formation Bac +3 m'a donné toutes les clefs pour intégrer au mieux une chaîne de restauration en qualité d'Assistant de Direction.

J'ai le souvenir que tu as été reçu premier au concours général des lycées ! C'était en quelle année déjà et qu'est ce que cela t'as apporté ?

C'est vrai, **j'ai participé au Concours Général des Lycées lorsque j'étais en terminale**. Il faut bien reconnaître que lors de mon inscription, je ne savais pas vraiment en quoi consistait ce concours ! J'ai d'abord passé une épreuve d'admission, un écrit de 5 heures sur le thème des Grands Palaces de la Côte d'Azur, qui m'a permis faire partie des 10 finalistes sélectionnés. La finale se déroulait au lycée hôtelier Stanislas de Nancy, quelques jours avant le baccalauréat, sur le modèle des épreuves techniques de BTS : création à partir d'un panier imposé en cuisine et ateliers de toutes sortes en restaurant et en hébergement. Ces 3 jours ont vraiment été enrichissants, notamment par la rencontre des 9 autres finalistes. Mais ces épreuves m'ont également permis d'approfondir mes révisions pour les épreuves du baccalauréat, et également d'arriver aux épreuves techniques bien plus

serein. Un concours est un excellent exercice de gestion du stress ! Au-delà du baccalauréat, le Concours Général des Lycées a également été pour moi une première approche des épreuves techniques de BTS.

Quel poste occupe tu actuellement et en quoi cela consiste t'il ?

Immédiatement après ma licence de Direction des Unités de Restauration en alternance avec une grande chaîne de cafétéria, j'ai souhaité rester dans cette même société. J'ai alors intégré un des plus importants sites de la région Rhône Alpes, une cafétéria d'une quarantaine d'employés permanents pour un chiffre d'affaires HT annuel de 2,5 millions d'euros. Depuis maintenant plusieurs mois, je suis l'Assistant Produit de cette unité, c'est-à-dire en charge de toute la filière produit, de l'élaboration des menus à l'analyse des ventes, en passant par la gestion des approvisionnements, des stocks, mais également le suivi des processus de fabrication et de vente. Cette fonction me permet de mettre en application mes connaissances en gestion et en management dans plusieurs domaines bien différents, avec un seul et simple objectif : 70% de marge brute.

Après ton BTS, as-tu trouvé facilement du travail ? Si oui, es tu plutôt agréablement surpris ou déçu du poste qu'on t'a proposé ?

Le BTS et la licence m'ont mis en contact avec une petite dizaine d'entreprises de restauration commerciale en libre-service, et m'ont permis ainsi de choisir une entreprise dans laquelle je me sens à l'aise et en accord avec la politique menée. Je n'ai donc eu aucune surprise quant au poste que l'on me proposait. Mais que l'on ait la chance ou non de travailler dans une entreprise qui nous correspond, les stages et certaines formations en alternance sont à mon sens les meilleures recettes pour trouver du travail intéressant.

Quels arguments mettrais tu en avant pour inciter les jeunes à choisir ces métiers ?

Je dirais que l'hôtellerie restauration est un domaine si vaste que **chacun peut y trouver un métier à son goût**. Pour reprendre mon exemple, je suis rentré au lycée hôtelier en rêvant de cuisine gastronomique, pour me retrouver aujourd'hui à gérer le coût matière et le fonctionnement quotidien d'une cafétéria d'un volume important.

As-tu certains regrets sur ta formation ? Si oui lesquels et pourquoi ?

Je n'ai pas vraiment de regrets sur l'ensemble de la formation que j'ai suivie. J'attendais peut-être un peu plus de ma dernière année en licence, mais les périodes de formation en entreprise m'ont énormément apporté et l'année aura quoi qu'il en soit été bénéfique.

**Propos de Guillaume Marchegay,
recueillis par Sandrine Beldion**