

Quatre étudiantes s'envolent pour une expérience chinoise

Quatre jeunes femmes du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de l'agglomération partent, aujourd'hui, pour la Chine. La Région encourage ces « ouvertures à l'international »

Charlotte Penot, 18 ans, Sybil Cascales, 21 ans, Christelle Mardam et Camille Pors, 20 ans, s'envoleront jeudi de l'aéroport de Nice pour la ville de Canton, en Chine. Ces quatre étudiantes du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulon ont décroché, sur dossier, un stage de quatre mois au Sofitel cinq étoiles de la cité. Là-bas, employées dans les différents services (réception, conciergerie, cuisine...) de cet hôtel-restaurant réputé, les quatre demoiselles seront un peu les ambassadrices de la France, mais surtout de Toulon, de leur établissement, et aussi de la région Paca, qui participe financièrement à ces échanges.

« Un travail de longue haleine »

En effet, depuis plusieurs années, le lycée hôtelier propose à ses élèves des stages à l'étranger, en Europe, au Canada, au Mexique, aux États-Unis et même en Australie, mais seulement en Chine pour la deuxième année consécutive. Un stage qui a nécessité une grosse préparation, tant dans la sélection des candidats que leur accompagnement. « Elles ont été triées sur le volet, car ces étudiantes doivent être exemplaires », explique le proviseur, Jean-Luc Breguet. « À chaque fois, la préparation est un travail de longue haleine. Nous avons, au niveau de l'ensemble des lycées hôteliers de France, un réseau international qui pilote l'envoi d'étudiants à l'étranger. Il y



Christelle Mardam, Sybil Cascales, Camille Pors et Charlotte Penot ont été sélectionnées sur dossier pour partir quatre mois à Canton. Un stage qui a nécessité une grosse préparation, notamment pour Eric Carini, responsable des stages de l'établissement. (Photo Ambre Mingaz)

a beaucoup de précautions à prendre, car on ne lâche pas comme cela nos étudiants dans la nature. Et la Chine fait partie de ces pays dits "sensibles" où la culture est tellement différente, où il y a des risques et des choses à savoir. »

« L'aspect financier n'est plus un handicap »

Depuis trois ans, la politique de l'établissement est justement « l'ouverture à l'international ». « Ça n'a jamais aussi bien marché », se félicite le proviseur. « Nous avons réussi à multiplier par dix l'aide apportée par la région Paca. Même si ça ne couvre pas intégralement

le voyage, l'aspect financier n'est plus un handicap pour ces étudiants qui souhaitent partir à l'étranger », indique-t-il.

Pour le responsable des stages, Eric Carini : « C'est important de développer ces échanges, de les multiplier, car c'est une chance pour ces étudiants, qui vont acquérir une expérience personnelle et professionnelle qui va les enrichir. »

« Des carrières extraordinaires à faire »

L'établissement accompagne ainsi globalement plus de 1500 stages par an, dont une cinquantaine vers l'étranger.

Pour Charlotte, la cadette, qui a suivi une « remise à niveau », Sybil, Christelle et Camille, issues de BTS hôtellerie et restauration après des baccalauréats littéraires ou scientifiques, ce stage répond vraiment à leur désir de voyages, de découvertes, de rencontres et d'enrichissement personnel et professionnel. « Il y a des carrières extraordinaires à faire, une large palette de métiers et des propositions d'emplois », répète à l'envi leur proviseur aux étudiantes.

AMBRE MINGAZ
amingaz@varmatin.com

Le lycée prend le nom d'un chef étoilé

À la dénomination « lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme » s'ajoutera bientôt le nom d'Anne-Sophie Pic. La jeune quadragénaire, chef restaurateur de haute gastronomie et maître restaurateur à Valence, décorée de trois étoiles au Michelin.

« J'ai lancé un appel à toute la communauté éducative, aux délégués de classe, aux représentants de parents d'élèves, à tous, pour donner un nom à cet établissement », explique Jean-Luc Breguet qui en avait assez que l'on nomme communément son établissement « lycée Saint-Louis » en référence à son quartier. « Les gens pensaient que c'était un établissement privé. »

Parmi une vingtaine de propositions, « trois noms sont sortis » puis l'urne a parlé, « tous ont voté ». Et Anne-Sophie Pic s'est dite « enchantée, flattée et ravie de donner ainsi son nom à l'établissement toulonnais ». La décision finale relève maintenant de la commission régionale, mais le baptême devrait avoir lieu très bientôt.




Grande Ouverture du 12 au 14 Avril 2013, **WEEK-END EXCEPTIONNEL POUR DEVENIR PROPRIÉTAIRE À SAINT-RAPHAËL !**

- Une réalisation exposée plein Sud, offrant des appartements spacieux, **du studio au 5 pièces**, prolongés de grandes terrasses.
- Des espaces de vie ouverts sur un vaste jardin paysager abritant une **piscine**.

EXEMPLES DE PRIX - GARAGE INCLUS	PRIX (1) ²
Votre 2 PIÈCES à partir de	186 000 €
Votre 3 PIÈCES à partir de	288 000 €

Bureau de vente : **Alliées Victoria** - 8, avenue du 8 Mai 1945 83700 Saint-Raphaël. Du 12 au 14 Avril, ouvert de 10h30 à 19h, sans interruption. À partir du 16 Avril, ouvert de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h (sauf dimanche et lundi).

KetB.com
0 800 544 000
Numéro vert

Disponible sur
App Store

KAUFMAN & BROAD
SOLAIA
L'AVENIR VOUS APPARTIENT

1. Cette nouvelle réglementation impose, obligation à partir de 1er janvier 2013, à tous les promoteurs immobiliers de respecter des standards relatifs à la qualité de la construction. Les prix indiqués sont des prix de vente hors taxes et hors charges de vente. Les prix de vente hors taxes et hors charges de vente sont indiqués dans le prospectus de vente. Les prix de vente hors taxes et hors charges de vente sont indiqués dans le prospectus de vente. Les prix de vente hors taxes et hors charges de vente sont indiqués dans le prospectus de vente. Les prix de vente hors taxes et hors charges de vente sont indiqués dans le prospectus de vente.

REOUVERTURE

Le Provençal

Hôtel & Restaurants
Maître Restaurateur de France



Restaurant gastronomique
Terrasse panoramique sur les îles

Menus
28€ - 38€ et 55€ + carte

La Brasserie
Côté village

Menu à 15€
Plat du jour 10€

Ouverts tous les jours midi et soir pour tous

Réservations 04 98 04 54 54
Au cœur du village de Giens
www.provençalhotel.com