



Les élèves ici en pleine préparation du dessert. Ils suivent les conseils de Séverine Munier, monitrice d'atelier cuisine à l'IF Pro. Photos A.D.C.



Dans la cuisine du restaurant pédagogique, les jeunes apprennent, entre autres, l'autonomie.



En salle, les jeunes sont aux petits soins pour leurs clients venus de Vittelet et d'ailleurs.

CE QU'ILS EN PENSENT



« Devenir serveuse »

Ophélie Maurice, 17 ans, de Neufchâteau.

« Je suis actuellement à l'IMT de Neufchâteau et j'aimerais passer un CAP pour devenir serveuse. Au "Diapason", on peut apprendre beaucoup de choses. Je compte faire des stages dans des restaurants pour me perfectionner. »



« J'aime être au contact des clients »

Alexis Ravaine, 18 ans, de Vittelet

« Je travaille au "Diapason" depuis deux ou trois ans. Cela nous permet de voir différentes choses, mais ce que je préfère, c'est le service. J'aime être au contact des clients. Plus tard, j'aimerais travailler dans un Esat. »



« J'ai fait le parcours complet »

Judith Moreau, 19 ans, de Darney.

« Au "Diapason", j'ai fait le parcours complet. C'est-à-dire que j'ai commencé par venir en pré-pro. Je ne sais pas encore ce que je veux faire par la suite. Je vais commencer un stage de technicienne de surface à l'hôpital de Remiremont. »

Une intégration progressive

■ Des ateliers

L'IF Pro de Darney propose des ateliers aux jeunes qu'elle accueille. Ils sont actuellement 52 et viennent de tout le département, en internat ou semi-internat. Avec pour objectif de préparer leur future insertion professionnelle. Des ateliers abordant plusieurs domaines : maçonnerie, horticulture et métallerie sur le site de Darney ; cuisine, entretien de locaux et service en salle au restaurant pédagogique « Le Diapason » à Vittelet.

■ Des stages

Les jeunes de l'IF Pro âgés de 14 ou 15 ans peuvent tester les différents ateliers. Ils effectuent six semaines de stage dans chacun d'eux. À l'issue de cette période, ils peuvent se diriger vers l'un ou l'autre.

■ Emploi du temps

Les plus jeunes élèves de l'IF

Pro (12 ans) ne peuvent pas se rendre dans les ateliers dans l'imédiat. La structure dispose d'une classe externalisée située au collège de Monthureux-sur-Saône. Dès 14 ans, les jeunes peuvent tester les ateliers, mais vont aussi en classe, à l'IF Pro cette fois.

■ Progression

Les élèves de 14 ou 15 ans commencent par aller dans les ateliers en "prépro". Au restaurant, ils sont dans les locaux les lundis et vendredis. Lorsqu'il n'y a pas de client, donc. L'objectif étant de leur faire découvrir l'univers de la cuisine de manière progressive. Ils sont en classe à l'IF Pro le reste de la semaine. Les jeunes qui ont choisi le parcours cuisine, service en salle ou entretien des locaux sont au « Diapason » du mardi au vendredi (lorsqu'il est ouvert aux clients) Les lundis et vendredis, ils sont en classe.