https://pierrealainmillet.fr/le-lycee-Helene-Boucher-au-mondial-des-metiers



le lycée Hélène Boucher au mondial des métiers

- Rencontres -

Date de mise en ligne : dimanche 7 février 2010

Date de parution : 7 février 2010

Copyright © Blog Vénissian de Pierre-Alain Millet - Tous droits réservés

Ce samedi 6 février, visite avec le maire, le député et le directeur de la cuisine centrale au mondial des métiers ou le lycée Hélène Boucher organise la restaurationâ€¦



Comme toujours, impressionnant ces jeunes élèves qui organisent la cuisine et le service « comme chez les grands »â€¦ Et des grands, il y en a avec le célèbre cuisiner aux 3 étoiles de St-Bonnet le Froid (Marcon) qui fait une démonstration (j'ai noté la recette de la crème de lentillesâ€¦ qui semble facile !)



Un grand bravo à toute l'équipe du lycée !

Et une question sur ce mondial des métiers. Autant tous les métiers de l'artisanat et des services sont bien mis en valeur, avec les métiers de la bouche, du bois.. autant les métiers de l'industrie sont présents à travers les technologies, souvent impressionnantesâ€¦ sauf que l'industrie, c'est aussi des hommes et des femmes, des métiers justement, qui ne sont pas tous des métiers d'ingénieurs, et c'est aussi une organisation du travail, dont tout le monde connait le pire, l'intérim, la surexploitation, les conditions dégradantes, mais dont il faut aussi dire le meilleur,

Copyright © Blog Vénissian de Pierre-Alain Millet

la formation continue, l'expérience professionnelle, le travail d'équipeâ€¦ C'est une dimension qui m'a semblé absente des standsâ€¦

Copyright © Blog Vénissian de Pierre-Alain Millet