

# Plongée dans le monde professionnel pour des étudiants de la Haute École Charlemagne

## VERVIERS

Les élèves de gestion hôtelière de la Haute École Charlemagne ont organisé un salon pour s'imprégner du monde professionnel.

**C'**est dans les murs de leur école que les élèves de première année de bachelier en gestion hôtelière de la Haute École Charlemagne de Verviers ont organisé mercredi un petit salon, tels de vrais professionnels. Et ce devant un public composé de la direction, de professionnels du secteur, de professeurs, de leurs proches, de la presse et d'autres étudiants de l'école. « Ici, nos élèves sont en première année et c'est donc leur première expérience en pratique avec un vrai lieu où il y a des clients, détaille Julien Dantinne, professeur de gestion hôtelière. Ils sont partis en stage durant deux semaines en faisant une semaine de salle et une autre en cuisine. Ainsi, ils ont pu avoir une perspective du métier. L'objectif était de les responsabiliser directement, en mettant en avant, lors de ce salon, une recette qui correspond à



**Les 14 élèves de première année de la section de gestion hôtelière ont préparé un menu de bouchées en lien avec leur stage et leur personnalité.**

leur personnalité, à leur lieu de stage et à un producteur ou à un produit de la région. Ils avaient carte blanche pour réfléchir à la recette et à une histoire qu'ils allaient raconter, dans les différentes langues. »

Les 14 élèves n'ont pas chômé pour proposer ce menu de bouchées en forme d'entrées-plat-desserts. « On a travaillé durant deux mois sur ce projet en se voyant régulièrement. On a réfléchi à toute la

mise en place de l'événement tant au niveau du budget que de la décoration, la préparation, la logistique... En plus de cela, ils avaient tous des responsabilités spécifiques supplémentaires, comme contacter la presse, mettre en avant l'événement sur les réseaux sociaux ou encore créer la déco. Le budget total, tout compris, était de 100 € maximum par personne. »

Cet exercice grandeur nature donne un bel avant-goût des

futurs métiers possibles, grâce à cette formation. « L'idée est de les préparer au maximum au métier. Ils vont être, plus tard dans des stages et dans leur emploi, face à des clients qui parlent néerlandais, anglais, allemand ou espagnol. On veut leur donner tous les aspects du métier de manière un peu brute pour qu'après, ils puissent aussi voir ce qu'ils aiment ou moins. C'est l'idéal de notre section, car ils peuvent

faire leur formation de trois ans avec de l'événementiel, de la cuisine, de la salle, de la gestion hôtelière, de la réception ou des domaines parallèles comme les relations publiques. On a l'avantage de brasser un large panel sur ces trois ans. »

Les élèves « ont évidemment été un peu stressés car c'est une première pour eux. Mais le fait que nous soyons une école à taille humaine nous permet d'être en petit groupe et de créer une proximité intéressante avec les professeurs. Il y a eu un suivi personnalisé sur l'événement, en voyant régulièrement les étudiants pour définir les objectifs à atteindre. »

Le projet présenté ce mercredi, la Haute École Charlemagne « va continuer à le faire chaque année ou au pire un an sur deux, en parallèle à d'autres événements. D'autant plus que cela a du succès. Cela met en avant la section, qui est parfois méconnue. Et cela rassure aussi les familles et les proches qui viennent voir ce que font leurs enfants avec du concret. »

ROMAIN RIXHON

**WWW.LAVENIR.NET**  
Découvrez en vidéo ce salon sur notre site internet :  
[www.lavenir.net/verviers](http://www.lavenir.net/verviers)