

Les 309 diplômés du lycée Pic portent haut le savoir-faire à la française

Hier matin, l'Opéra de Toulon a accueilli tous les élèves diplômés du lycée hôtelier Anne-Sophie-Pic. Pour chacun, c'est le début du long chemin vers l'excellence professionnelle

Ayant satisfait aux épreuves qui valorisent leur parcours scolaire, trois cents neuf élèves du lycée hôtelier Anne-Sophie-Pic ont officiellement reçu leurs diplômes hier matin.

Avec leurs familles, en présence des élus ⁽¹⁾ et des parrain et marraine (ci dessous) des différentes sections, ils ont été reçus à l'Opéra de Toulon. Rappelant qu'ils et elles « *portent haut le savoir faire à la française, tant en cuisine, service restauration, boulangerie pâtisserie, accueil, tourisme, hôtellerie ou dans le domaine de la création artistique florale* », les proviseurs Didier Andrés et Sylvie Juvenol ont félicité leurs lauréats (tes).



309 élèves du lycée Anne Sophie Pic ont été diplômés samedi matin. Les élus, Geneviève Lévy, Philippe Vitel, Béatrice Manzanarés, Jacqueline Martin Lombard et leurs parrain et marraine, Christian Laffite et Cristina Baron, les ont encouragés à poursuivre vers l'excellence. (Photo M. Sk.)

« Ils agissent en vrais professionnels »

Marraine de la section « BTS tourisme » Cristina Baron, administratrice et conservatrice du Musée de la Marine, mentionnait : « *J'ai été pressentie en 2018 par les professeurs et les élèves du lycée Anne-Sophie-Pic. C'est une fierté d'accompagner ces jeunes lorsqu'ils sont en stage dans nos murs. Ils s'intéressent à tout et agissent en vrais professionnels. Ils nous apportent autant qu'on leur donne.* »

Parrain des élèves en cursus « restaurant », Christian Laffite, chef de cuisine Vairois, précisait : « *Nous récompensons ici le parcours d'apprentissage de futur chefs de cuisine et de managers*

en devenir. Ces lycéens et étudiants maintiennent les savoir dispensés par leurs professeurs. Ils portent les valeurs des professionnels qui les accueillent dans leurs entreprises. Ils deviennent souvent leurs collaborateurs. »

M. SK.

1. Les élus présents : Geneviève Lévy, députée du Var et conseillère municipale à Toulon ; Philippe Vitel, vice-président du Conseil régional ; Béatrice Manzanarés, adjointe au maire de Toulon et conseillère régionale, Jacqueline Martin-Lombard, conseillère municipale à Toulon.

➔ Le concours académique 2019 du « Meilleur jeune viennois » se déroulera le jeudi 7 février au lycée Anne-Sophie-Pic. Le concours de l'excellence s'y tiendra les 6 et 7 mars.

« Je voudrais ouvrir ma boulangerie-pâtisserie »

Amélie Grieu, diplômée en boulangerie



« *Je viens de Gonfaron. Je suis entrée au lycée Pic en 2016, en seconde boulangerie-pâtisserie. J'ai obtenu le CAP en 2018 et remporté le concours du « Meilleur jeune viennois » académique. Je poursuis en Bac pro. L'année prochaine, je vise une mention complémentaire en pâtisserie. Je voudrais ouvrir ma boulangerie-pâtisserie. J'y ferais du bio, du sans gluten et des productions classiques avec des ingrédients de qualité. Je vois aussi du chocolat, de la confiserie et des glaces. Je vais tout faire pour y parvenir.* »

« J'aimerais être steward dans une compagnie aérienne »

Lorenzo Depauw, diplômé en CAP restauration



Lorenzo Depauw, ici en compagnie du chef Christian Laffite : « *Je suis Nimois et scolarisé au lycée Anne-Sophie Pic. J'aime le service, le contact du client. Je veux poursuivre sur la filière de l'excellence en 2^e année du Bac pro restauration. J'aimerais être steward dans une compagnie aérienne et si possible, Air Tahiti Nui, car ça me rapprocherait de mes origines...* »