



L'ACTU PRÈS DE CHEZ VOUS

LA VERRIÈRE

La salle du Scarabée se transformera en pays celte, vendredi, jour de la Saint-Patrick, saint patron de l'Irlande. Elle sera animée par le groupe franco-écossais les Sales Tiques qui livrera son répertoire de pop-rock celtique et de chants traditionnels.

Vendredi à 20 h 30 au Scarabée, 7, avenue du Général-Leclerc. Tarif : de 6 à 8 €. Rens. : 01.30.13.87.40.

MAUREPAS

L'association Maurepas entraide lance un appel aux bénévoles afin de réaliser du soutien scolaire pour les enfants du CP à la 3^e. Cet accompagnement se déroule du lundi au vendredi, sauf le mercredi, à partir de 16 h 30. Il comprend aussi des ateliers qui permettent aux adultes d'apprendre les

bases du français. Vous pouvez rejoindre l'association en téléphonant au 01.30.51.42.42 ou par mail à contact@maurepas-entraide.fr. Rens. : www.maurepas-entraide.fr.

TRAPPES

Que vous soyez un manager soucieux du bien-être de vos équipes ou un salarié un peu tendu, cet atelier est fait pour vous. Jusqu'au 30 mars, Marie Barbe, psychologue clinicienne du travail, propose des séances pour « comprendre les mécanismes du stress et les conséquences individuelles de l'hyperstress ou du stress prolongé ».

Jusqu'au 30 mars, à la Cité des métiers, ZA du Buisson de la Coudre, 1, rue des Hêtres. Deux séances obligatoires, sur inscription au 01.34.82.82.61.

Mathias veut se faire un nom dans la direction de restauration

Le jeune homme de 20 ans représente son lycée hôtelier à la finale d'un concours national face à dix autres concurrents.

GUYANCOURT

PAR LAURENT MAURON

C'EST LE GRAAL de la direction de restauration. Mathias Guillier représente le lycée hôtelier de Guyancourt à la finale du trophée du Club des directeurs de restauration et d'exploitation (CDRE France) parmi dix autres concurrents venus de différentes écoles hôtelières françaises. La 15^e édition de ce concours, l'un des plus prestigieux dans le domaine, se déroule demain et vendredi dans son établissement.

Etudiant en deuxième année de BTS hôtellerie-restauration, Mathias, un Manceau de 20 ans, est l'archétype du bon élève. Bachelier avec mention, il intègre l'école hôtelière « par passion » et collectionne depuis les bons résultats dans les concours. L'an dernier, il s'est déjà frotté au trophée du CDRE et a terminé troisième, une performance rarissime pour un élève de première année de BTS.

Car le challenge est plutôt ardu, avec une dizaine d'épreuves au programme. Pour accéder à la finale, cela commence par une étude de cas. Cette année, le sujet a porté sur



Guyancourt, hier. Mathias Guillier (à gauche) sera le candidat du lycée hôtelier dans le concours. Philippe Gouvernet (à droite) est son mentor.

la transformation d'un hôtel trois étoiles en un hôtel de charme dans le XI^e arrondissement de Paris. « J'ai planché depuis octobre et rendu 92 pages. J'ai compté 350 heures de travail », indique Mathias qui, durant les deux jours à venir, devra soutenir oralement son projet devant un jury de 25 professionnels. Il lui faudra aussi prouver ses compétences en culture générale, sa connaissance des produits locaux, mais aussi en informatique, ressources

humaines, négociation, gestion de conflit et anglais.

Philippe Gouvernet, professeur de restauration, ne tarit pas d'éloges sur son poulain : « Mathias se donne à fond et mériterait de gagner. À Guyancourt, il est dans un établissement qui donne la chance aux élèves de se mesurer dans les concours. C'est un plus dans une carrière. »

Mathias sait que le trophée du CDRE peut lui ouvrir bien des portes. « Notre but est de transmettre le métier et de dénicher les talents de demain, précise Emmanuel Taillandier, président du CDRE France. Le club compte 120 membres uniquement en poste dans des quatre et cinq-étoiles. »

J'AI COMPTÉ 350 HEURES DE TRAVAIL
MATHIAS

Ils présentent leur tour de France à pied



MONTIGNY-LE-BRETONNEUX

PENDANT UN AN, ils ont parcouru la France à pied en longeant les frontières. Aurélie Derreumaux et Laurent Granier en ont fait un film. Ils animeront demain une conférence à Montigny-le-Bretonneux sur le sujet. Elle se tiendra à 14 heures et 20 h 30 à la salle Jacques-Brel, près du cimetière.

Le couple racontera ce périple qui les a conduits à dormir tous les soirs chez l'habitant alors qu'ils ont voyagé sans tente ni sac de couchage. Ils ont également marché pour la bonne cause puisqu'ils ont réussi une levée de fonds de 12 000 €, pour Handicap international.

4, rue de la Mare-aux-Carats.
Tarif : 3,90 et 5,80 €. Réservations au 01.39.44.90.19.



Pour un avenir professionnel réussi, choisissez un secteur passionnant :

L'ARTISANAT !

Du CAP au Bac + 2
Des formations diplômantes et gratuites

105 formations

dispensées par les Centres de Formation d'Apprentis (CFA) du réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat d'Île-de-France

85%

de taux de réussite au diplôme de Niveau V (= CAP*)

7 apprentis sur 10

décrochent un emploi à l'issue de leur apprentissage*

Retrouvez-nous sur :

www.crma-idf.com



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Île-de-France

