

FORMATION

« Sostlice d'été » avec les élèves de Catalyse

Le « solstice d'été » a été fêté au centre de formation Catalyse, à Séméac, en présence de leurs clients les plus fidèles qui ont bien répondu présents pour montrer leur reconnaissance.

Cet événement s'intègre dans le cadre du cursus d'agents d'exploitation en hôtellerie et restauration et comme le soulignent les « élèves » : « nous avons eu l'idée de créer un événement (qui fait partie de leur cursus et capital pour l'obtention de leur diplôme) pour remercier les acteurs qui ont permis à notre restaurant de pouvoir continuer ses formations même en période de covid. »

Le directeur Michel Puyet d'ajouter : « nous leur avons donné un budget pour l'ensemble de la manifestation. Le thème et l'organisation, ils l'ont mûrement réfléchi par un travail d'équipe qu'ils ont su accomplir avec brio durant toute leur période de formation. Ils avaient carte blanche pour le menu. »

Dans le cadre verdoyant de leur centre, ils ont offert un moment inoubliable entre service d'exception, cuisine raffinée, et démonstration de leur technique managériale durant ce laps de temps qui a été aussi un moment de partage et de défi.

Cette formation leur a permis d'acquérir de nouvelles compétences et de développer leurs capacités. Grâce à elle ils sont prêts pour un nouveau départ professionnel et « à mordre la pomme à pleines dents ».

Elles et ils sont motivé(e)s pour poursuivre un travail personnel et arriver à leurs objectifs.

Recueilli par Jean-Pierre Duluc



Les formateurs de Catalyse ont permis aux stagiaires d'acquérir nouvelles compétences et permis de développer les capacités des élèves. / Photos J.-P. Duluc.



Michel Puyet, responsable de Catalyse, explique aux hôtes le sens de cet événement.

Avec des clients heureux et fidèles qui n'ont pas lâché Catalyse pendant la pandémie Covid 19.

