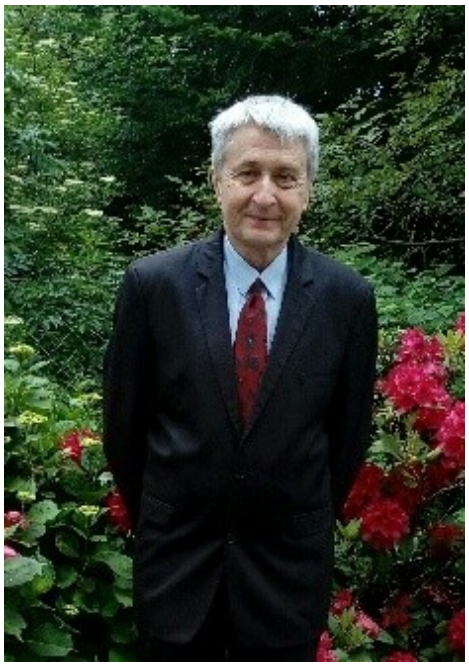
PROJETS POUR DEMAIN

LE MÉTIER DE PRINCIPAL D'UN COLLÈGE

Monsieur Christophe Theiller, Principal de notre collège depuis 3 ans, a accepté de nous recevoir pour répondre à nos questions.



Que faisiez-vous avant et qu'est-ce qui vous a donné envie de devenir Principal d'un collège ?

« J'ai été professeur de français pendant 18 ans. J'aimais mon métier et mes élèves. Un jour, je me suis demandé si j'allais rester professeur jusqu'à la fin de ma carrière, est-ce qu'à un moment je n'aurais pas envie de changer de cadre ? Par la suite je suis devenu Principal ».

Où avez-vous travaillé avant et pourquoi avoir choisi un petit collège comme le nôtre ?

« J'ai travaillé dans diverses régions avant d'arriver ici et j'aime les établissements à taille humaine. Je n'aime pas les endroits où l'on ne connaît pas les gens ou très peu.

C'est une question de choix personnels. Dans notre collège, l'ambiance de travail est bonne. Elle est bonne entre adultes et le contact avec les élèves est généralement très agréable aussi. Les élèves ont de la chance d'être ici, même si au bout de quatre ans ils en ont assez car ils veulent aller au lycée ou autre chose. Mais ils ont de la chance car il n'y a pas de gros problèmes ou très peu ».

Angèle Bidet et Charlotte Rambeau

Formations et diplômes

Pour devenir **professeur** dans l'enseignement secondaire (collège ou lycée), tu dois obtenir un bac général (L, S ou ES). Tout dépend de la matière que tu souhaites enseigner par la suite. Après le bac, il faudra valider 5 années d'études supérieures par l'obtention d'un Master pour pouvoir passer le concours du CAPES.

Pour accéder au poste de **Principal d'un collège**, il faut d'abord avoir été enseignant pendant une durée de 5 ans minimum. Le recrutement se fait ensuite par concours, par liste ou par détachement.

LE MÉTIER DE CUISINIER

Stéphane Trupy est notre Chef Cuisinier depuis maintenant 3 ans. Il a commencé au début des années 90 en tant qu'apprenti boucher-charcutier-traiteur à Guéret. Il a été sacré meilleur apprenti boucher du Limousin et 9ème meilleur apprenti de France en 1994. Après 17 années sur les routes de Creuse en tant qu'employé de la DDE et aussi formateur, il reprend le chemin des cuisines aux côtés du Chef cuisinier Franck Dechorgnat à Dun-le-Palestel. Il passe son CAP cuisine et accepte un poste à responsabilités au sein de notre collège en tant que Chef cuisinier.

Nadia Page

Formations et diplômes

Après la 3e :
2 ans pour préparer le **CAP cuisine**, éventuellement complété par une MC (Mention Complémentaire) cuisinier en desserts de restaurant ou art de la cuisine allégée (1 an) ou, après 2 ans d'expérience professionnelle au minimum, par le BP arts de la cuisine (en 2 ans).
3 ans pour préparer le **bac professionnel cuisine** ou le **bac technologique STHR** (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration).

Après le bac :
2 ans pour obtenir le **BTS management en hôtellerie restauration** option management d'unité de production culinaire.

Vous trouverez au CDI **le Kiosque Onisep** avec les livres **Parcours** qui regroupent de nombreuses informations sur les métiers (formations, témoignages…) et pensez aussi aux ressources sur **e-sidoc**.