

Examens de fin d'études à l'EHTL

S'adapter aux circonstances



Les élèves de la promotion 2019/2020 ont été évalués lors d'ateliers individuels, devant un jury averti.

MYWORT

Diekirch. S'adapter aux mesures sanitaires pour permettre aux élèves de passer leurs épreuves. Après des semaines de téléenseignement et une reprise des cours en mode postconfinement, l'Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg (EHTL) a dû se donner de nouvelles démarches pour pouvoir organiser les épreuves pratiques du PIF dans la formation professionnelle, tout en respectant les mesures sanitaires Covid-19.

Habituellement, les élèves de la formation de restaurateurs sont appelés à démontrer leurs compétences en effectuant les différentes étapes du service au sein d'une brigade et devant une clientèle bien réelle installée au restaurant de l'école.

Afin de respecter la distanciation sociale et les règles sanitaires imposées par cette situation inédite, les épreuves ont été adaptées: les élèves de la promotion 2019/2020 ont été évalués lors d'ateliers individuels, devant un jury averti composé d'enseignants, de professionnels du métier et de membres de l'Horesca. L'attention

étant braquée sur un candidat à la fois, tout est passé au crible et chaque détail compte. Les élèves ont dû faire montre de dextérité et de savoir-faire, notamment dans la découpe de poisson et de pièces de viande, mais aussi démontrer savoir-être et professionnalité dans leurs interactions avec la commission d'examen. Les techniques essentielles du métier, telles que la préparation de tartares, les flambages de crêpes, la dégustation et l'accord de vin et de mets, ont fait partie intégrante des épreuves d'examen.

Il était important de pouvoir clôturer cette année scolaire pour le moins inhabituelle dans les meilleures conditions possibles et d'envisager sereinement la prochaine rentrée de septembre.

EHTL Diekirch via mywort.lu