# [HÔTELLERIE, RESTAURATION] Dans un hôtel: parler des tâches professionnelles

Publicado em: 04/12/2025 - 09:44

**Transcrição :**

« Il y a le Back Office, Back Office c'est derrière l'administration de l'hôtel... »

Aux environs de 8 h du matin, la fraîcheur domine l'atmosphère du village de Liton. Située à quelques mètres de la route principale, l'École professionnelle d'hôtellerie accueille cette année une cinquantaine d'étudiants.

« ... le barman, le commis du bar. »

Dans cette école, la formation est couplée avec des séries de stages pratiques adaptés à la réalité du terrain. Ce matin, les cours se déroulent en petits groupes. Dans cette salle transformée en chambre bien

aménagée, Stéphanie Sabé et son équipe ont pour mission de nettoyer la pièce et remettre le lit en dix minutes.

Une fois arrivé dans la chambre, si le client est présent, dis-lui de sortir. Premièrement, il faut balayer et nettoyer avant d'arranger les lits. Il y a plusieurs choses qu'on va dresser avec le lit, il y a les draps... pour être bien et lisse.

Dans le bâtiment en face, une autre équipe apprend les techniques d'un accueil chaleureux. Pantalon noir, chemise blanche et cravate noire bien nouée, Cédric Tioko, un étudiant, affiche un enthousiasme contagieux en plein exercice de réception d'un client.

« Bonsoir Monsieur, bienvenue dans notre hôtel. » Tu souris. [Il faut que] tu sois simple dans toutes les choses. Je ne le savais pas, mais je le demande : « Monsieur, vous voulez quoi ? » Il précise d'abord ce

qu'il va manger et je le reçois.

Sourire aux lèvres, Saint Cyr Tonny se dit fier d'apprendre ce métier. Ce jeune homme d'une vingtaine d'années, qui s'intéresse à la restauration, concocte aujourd'hui un poulet braisé.

Les aliments qui composent l'entrée, on a la tomate, salade, carottes, haricots verts et les choux. Les aliments qui composent l'assaisonnement du poulet, nous avons le poivre, sel, moutarde. Après cette formation, je vais ouvrir un restaurant, pourquoi pas un hôtel ?

En quatre ans d'existence, cette école a mis sur le marché de l'emploi plusieurs centaines de personnes qualifiées qui exercent dans des hôtels à Bangui et à l'étranger. Grâce à ce travail, la plupart des victimes ont pu reconstruire leur vie. Aurélie Nicaise Pamala est le directeur de cette école.

C'est depuis 2020 que l'école a vu le jour. On forme en une année, six mois de formation théorique, trois mois de formation pratique, on envoie les étudiants dans les hôtels de la place pour trois mois de formation académique encore. Et après cette formation académique, nous, on revient ici pour décerner les diplômes.

Cette école est aujourd'hui indispensable pour répondre aux défis de l'emploi des jeunes et la réinsertion des victimes. Rolf Steve Domia-leu, Bangui, RFI.