

« *Mon rêve : qu'un jeune soit aussi fier d'annoncer qu'il veut devenir maçon ou cuistot qu'un autre qui a choisi de faire médecine* »

GÉRALD VANBELLINGEN

Cela fait plus de 20 ans que **Sandrine Martin** s'est reconvertie enseignante au sein de la section hôtellerie de l'Institut Cardijn-Lorraine à Arlon. Le credo de l'école : « *Chacun vaut la peine* », elle l'a fait sien en essayant de donner avant tout l'envie d'apprendre à ses élèves. Tout en embarquant les plus motivés dans sa passion depuis toujours : l'hôtellerie. Un métier qui rime avec rigueur, passion et répétitions mais aussi et surtout avec plaisir, pour devenir un réel spectacle une fois bien maîtrisé.



©DR

SANDRINE MARTIN

Prof à l'Institut Cardijn-Lorraine Arlon

3^e à 7^e professionnelles en hôtellerie

CARRIÈRE

Le jour où j'ai décidé d'être prof :

« Cela fait 22 ans maintenant que j'ai passé mon CAP (certificat d'aptitude professionnelle) et que je suis devenue enseignante. À l'époque, je travaillais dans le milieu de l'hôtellerie – comme mon mari – et on a voulu avoir des enfants. Ce qui n'était pas très commode avec nos professions. Je me suis alors lancée dans des études pour devenir prof car cela me permettait également d'être maman. »

Le jour où je suis devenue prof :

« J'étais encore en congé de maternité quand on a quitté Bruxelles pour venir s'installer dans la province de Luxembourg. Et juste après, j'ai commencé par faire un remplacement à l'ITELA à Arlon avant d'arriver en septembre 2001 à l'Institut Cardijn-Lorraine Arlon, où j'enseigne toujours aujourd'hui. D'abord en 3^e et 4^e année puis désormais jusqu'à la 7^e année qui a été créée il y a 3 ans. Une école dont le slogan est « chacun vaut la peine », ce que je répète 10 fois, 20 fois ou 30 fois par an, tellement je trouve que cela a du sens dans l'enseignement. »

Le jour où j'arrêterai d'être prof :

« Ce sera le jour où je n'aurai plus le sourire en arrivant à l'école. Si la motivation n'est plus là, de mon point de vue, ça ne sert à rien d'enseigner. Comment donner envie à des jeunes si nous-même on n'a plus envie ? »



MON ANNÉE

Au début de l'année, je me sens... :

« Impatiente de retrouver les élèves, mais j'ai toujours un trac pas possible. Les deux-trois dernières nuit avant la rentrée, je dors d'ailleurs toujours très mal. Je me fais des films avec ce que je vais bien pouvoir raconter à mes élèves ; comment ils vont se comporter ; mes premiers mots face à eux, etc. Ce stress diminue d'année en année, mais il est toujours important, même après 20 ans d'expérience. »

À la fin de l'année je suis... :

« Je suis souvent très contente du travail accompli, de voir comment les élèves ont progressé, même s'il y a aussi quelques déceptions. Mais les coupures liées aux fins d'études de certains élèves, c'est parfois très dur. Quand on suit leur progression pendant 5 ans et qu'ils terminent, c'est parfois compliqué à gérer d'un point de vue psychologique. J'ai toujours envie de savoir ce qu'ils deviennent par la suite. S'ils ont trouvé leur voie, un job, s'ils sont épanouis, etc. J'en revois certains, mais avec d'autres l'aurevoir est définitif. Et ça peut me filer des petits coups de cafard. »



IDÉAL



ET SI... ?

Mes premières décisions si je devenais ministre de l'Éducation :

« Il est essentiel qu'on revalorise les filières techniques et professionnelles. En se disant : « oui, un jeune qui veut un avenir professionnel, il peut faire le choix d'une filière technique ou professionnelle de manière volontaire. Et pas simplement parce que le système tel qu'il existe aujourd'hui ne sait plus trop quoi faire de certains d'entre eux. Qui nous arrivent alors complètement broyés et déjà âgés de 16 ans en 3e année... En réalité, chaque jeune mérite qu'on prenne le temps de lui faire découvrir ce qu'il a envie de faire. Car il faut leur donner l'envie d'apprendre avant tout. Mon rêve, c'est que 7 années d'étude ou 7 années de pratique d'un métier soient considérées de la même façon par la société. Ce qui passe, selon moi, également par une revalorisation du statut d'ouvrier. On ne parle pas que de salaire, mais de la vision qu'on a des ouvriers en général. Est-ce qu'il est normal aujourd'hui qu'un jeune soit moins fier d'annoncer : je veux devenir cuisinier plutôt qu'un jeune qui fait médecine ? »

« Ensuite, j'ai l'impression que les ministres n'impliquent pas assez les enseignants dans les très grosses réformes actuelles. Qu'ils ne sont pas non plus assez pédagogues avec les profs. Les réformes sont souvent bonnes sur le fond, mais on ne connaît jamais leur pourquoi à l'avance. Regardez avec les rythmes scolaires. Quand ils ont été votés, on était très nombreux à débarquer en se disant : « c'est la cata ! ». Pourtant aujourd'hui, ça semble bien se passer... »

Chaque mois, Entrées Libres part à la rencontre d'un enseignant de notre réseau et lui soumet à son tour un devoir : notre questionnaire de Proust ou plutôt de profs !

La façon d'enseigner d'un(e) de vos collègues vous inspire et vous vous dites qu'il ou qu'elle mériterait d'être plus (re) connu(e), contactez-nous !
redaction@entrees-libres.be

Une école idéale selon moi :

« C'est une école où chacun s'épanouit. Avec des profs qui ont du plaisir à donner cours et des élèves qui en ont à venir apprendre. Ce serait aussi une école où chaque prof arriverait à s'adapter à ses élèves/à son public. Alors qu'à l'heure actuelle, il y a beaucoup d'enseignants qui ne sont pas préparés à venir donner cours à des élèves qui ne sont pas intéressés par de la théorie. Pour certains de ces profs, donner cours en professionnel, c'est même une punition... »

La qualité que je préfère chez un étudiant et celle que je déteste :

« J'adore qu'ils soient curieux. Qu'ils me posent des questions, même celles auxquelles je n'ai pas de réponse, car alors on cherche ensemble. Au contraire, je ne supporte pas la mauvaise foi. Ça peut me mettre dans une rage pas possible. Mais en général ils le font une fois mais pas deux. »



DIFFICULTÉS

Ce qui me déplaît le plus dans l'enseignement :

« D'un point de vue psychologique, notre métier n'est pas évident. Et ça, c'est l'une des dimensions à laquelle je ne m'attendais pas au départ. Car souvent, on joue le rôle de parent remplaçant. Ce qui peut être très dur à gérer. Les élèves ont leur propre vécu, leurs histoires de famille, de cœur, leurs difficultés, leurs petits tracas, etc. Et on doit faire avec. Plus jeune, ça me touchait énormément, j'en terminais parfois en pleurs. Désormais avec l'expérience, j'essaie davantage de les envoyer vers quelqu'un de plus qualifié que moi pour les aider. La réalité, c'est que l'encadrement n'est pas suffisant à l'école. Les éducateurs par exemple, on n'en a que 5 ou 6 pour 800 élèves... »



ÉPANOUISSEMENT



Ce qui me plaît le plus dans mon métier :

« Partager le métier que j'adore – l'hôtellerie – avec mes élèves en mettant l'accent sur le plaisir. Le service en salle par exemple, ça n'apparaît pas spécialement plaisant et pourtant, comme me l'a enseigné l'un de mes anciens profs – M. Raoul Francart – on peut en faire un vrai spectacle. Un show où celui qui travaille se plaît dans son métier et rend service en même temps. Ce qui demande tout d'abord d'apprendre les bons gestes du métier, de les maîtriser à fond, de les répéter 10 fois, 20 fois, 100 fois ; pour ensuite être à l'aise, même lors d'un coup de feu. Ce qui permet alors aux élèves d'être attentionnés avec leur(s) client(s), d'interagir calmement aussi même si la pression peut être forte. »

Mes journées types, elles ressemblent à ... :

« J'arrive dès 8h30 pour tout préparer. Ensuite, les cours débutent à 9h40. Je briefe les élèves sur le menu du jour, sur leurs tâches individuelles (barman, serveur en salle, cuisinier, etc.). Chacun se lance dans ses activités et ensuite ils mangent pour être aptes à recevoir leurs premiers clients dès 12h15. La fin des cours pratiques est fixée à 14h15. Mais il reste souvent pas mal de tâches à terminer. »

Ma façon de donner cours en quelques mots :

« J'ai pour habitude de faire en sorte que les plus motivés entraînent les autres avec eux. Pour qu'au final, tout le monde progresse. En faisant avancer les plus motivés et en transformant, en quelque sorte, la vision négative des autres en une énergie plus positive. Je leur explique aussi qu'avec l'hôtellerie, ils ne développent pas que des capacités utiles pour leur futur métier, mais également pour la vie de tous les jours. »