



# Nicolas Burel et Ibtissem Tirellil-Ouaili

## La bosse de la cuisine !

Nicolas est chef cuisinier et formateur, Ibtissem est l'une de ses apprenantes au Centre de Formation et de Professionnalisation de Grigny. Ils ont embarqué pour 12 mois sur un même bateau : capitaine et moussaillon au sein de la Formation Agent de restauration.

« C'est une bonne promotion, on sent qu'ils ont faim de réussite ! » se félicite Nicolas Burel au sujet des 12 apprenants de la formation Agent de Restauration qu'il chapeaute depuis janvier. Ibtissem, en l'entendant, sourit. Souris, c'est ce que signifie en tunisien, le prénom de cette rayonnante apprenante de 31 ans. Après avoir enchaîné les courts CDD dans la vente et travaillé dans un restaurant grec, Ibtissem a choisi de s'orienter dans la restauration.

Et guidée par sa conseillère emploi, cette dernier s'est lancée. Elle a passé avec brio les sélections pour intégrer la formation bien que le français ne soit pas sa langue maternelle. Ils sont 12 parmi les 100 candidats à avoir convaincu Nicolas Burel. Un exercice qui ne semble pas aller de soi ! Car « Monsieur Burel » est un homme exigeant et rigoureux. Des qualités qui ont dû l'aider dans son parcours professionnel exemplaire. Ibtissem l'écoute d'ailleurs religieusement quand il déroule son CV. Elle aussi s'imagine devenir chef un jour.

BEP et Bac pro cuisine en poche, Nicolas a quitté les Vosges à 20 ans pour rejoindre les cuisines de l'armée à Vincennes. Une expérience décisive dans la restauration collective

qui le convainc de poursuivre dans le domaine. « J'ai ensuite travaillé pour de grands sièges sociaux comme celui de La Poste, de France Télécom puis j'ai géré trois restaurants chez Safran, le spécialiste de l'aéronautique. »

### Esprit de famille

Et c'est aujourd'hui avec une fervente volonté de transmettre qu'il coordonne sa formation au CFP. Un peu comme s'il s'occupait d'une famille... 2 jours en cours, deux jours au sein d'un service de restauration municipale, les apprenants ont aussi trois stages à réaliser dans l'année. Ibtissem effectue deux jours de pratique par semaine à la cantine de l'école Elsa Triolet. Mais ce n'est pas tout ! Nicolas Burel a aussi réouvert le restaurant d'application du CFP. Tous les jeudis et vendredis, l'équipe d'apprenants concocte des petits plats servis aux Grignois dans les

règles de l'art. « Là, on n'a pas le droit à l'erreur, avoue Ibtissem, ce n'est pas facile mais j'ai déjà l'impression d'avoir une vraie expérience professionnelle ! »

