



La salle de cours située dans les locaux des Approvisionnements, avenue Lucien-Corbeaux au Havre. Devant le tableau noir, le Commissaire de Nieuwenhove.

LE COURS DE PERFECTIONNEMENT HOTELIER DE LA COMPAGNIE GÉNÉRALE TRANSATLANTIQUE

L'insuffisance de recrutement de certaines catégories du personnel civil qui s'est fait sentir au cours des dernières années, a imposé la recherche d'une solution rapide pour pallier cet état de choses.

Le problème se posait alors de la façon suivante : soit avoir recours à des éléments extérieurs à la Compagnie recrutés parmi des jeunes gens dont la formation nous aurait été étrangère, soit procéder à la réouverture de l'École Hôtelière Transatlantique qui fonctionnait avant guerre. Cette dernière formule aurait présenté l'inconvénient d'être onéreuse et de ne plus correspondre aux besoins de notre flotte, le nombre de paquebots ayant sensiblement diminué depuis la dernière guerre.

La réalisation de ce double but : avoir la haute main sur le recrutement sans pour autant se lancer dans de lourdes dépenses d'organisation et de fonctionnement, a finalement été tentée par la création d'un cours de perfectionnement hôtelier dont l'objet est de donner une formation générale et accélérée à de bons éléments susceptibles d'être réemployés rapidement.

Les élèves, au nombre d'une trentaine par an, proviennent de la catégorie des mousques de sonnerie de plus de 18 ans, les mieux notés, et titulaires du diplôme d'anglais de notre Compagnie. Ces jeunes gens, issus des écoles d'apprentissage maritime, s'ils n'ont pas au départ la compétence professionnelle des élèves sortis des écoles hôtelières de l'Enseignement Technique, possèdent par contre une solide ascendance maritime présentant les plus sûres garanties d'adaptation, de stabilité et de persévérance.



Jusqu'à 18 ans, le jeune homme est employé comme mousse de sonnerie.

où les élèves sont directement employés dans les diverses fonctions ayant fait l'objet de cours.

Le travail et les efforts de chaque candidat sont régulièrement vérifiés au moyen d'interrogations, devoirs ou exercices et un examen de fin d'études vient sanctionner les progrès de chacun.

Les élèves reçoivent pendant le stage la solde de garçon de moins de 20 ans. Ils sont également nourris et, éventuellement, logés aux frais de la Compagnie, en échange de quoi ils s'engagent à la servir jusqu'à leur service militaire, et un an au moins après l'accomplissement de celui-ci.

Il est encore trop tôt pour juger des résultats concrets de ce cours, et ce n'est que lorsque la première promotion, sortie au mois de Mars dernier, aura fait ses preuves que l'on pourra essayer de dresser un bilan définitif.

On peut, cependant, augurer du succès, si l'on en juge par le réel intérêt porté à cet enseignement par nos jeunes élèves. Cette réalisation s'est révélée, en outre, un utile instrument de résorption du chômage parmi les anciens des écoles d'apprentissage maritime. En effet, jusqu'à présent, ces jeunes gens employés comme mousses de sonnerie étaient débarqués à l'âge de 18 ans, souvent sans espoir de trouver une autre situation jusqu'à leur départ à l'armée.

Cette expérience s'inscrit donc parfaitement dans la politique tendant à une meilleure stabilité et une plus grande sécurité de l'emploi en même temps qu'elle essaie de pallier l'insuffisance numérique et qualitative de certaines catégories de notre personnel civil. Sa réussite contribuera certainement à encourager la création du centre de formation des commis de cuisine, actuellement à l'étude, visant à remédier à la pénurie qui affecte également ce secteur.

La formation acquise leur permet de prétendre aux fonctions de Chef de Rang et même, pour les plus brillants, à celles de Maître d'Hôtel.

Le cours a lieu de Novembre à Mars et se déroule partie à terre, dans les locaux de l'Armement de l'Agence générale du Havre, partie en mer à bord de "Liberté". L'organisation et la direction en ont été confiées au Commissaire A. de NIEUWENHOVE qui est assisté dans sa tâche par MM. LAINÉ, sous-chef de Réception et PELLEGRIN, Maître d'Hôtel. Le cas échéant, il est fait appel à un chef de cuisine pour les questions relevant de sa spécialité.

Le programme des cours théoriques et pratiques porte sur les matières suivantes : la réception, le service en salle à manger, l'office et la cuisine, le service de la sécurité et du matériel maritime, la tenue et l'hygiène. Les langues étrangères : Anglais et Espagnol, font bien entendu, l'objet de leçons journalières constituant une occasion supplémentaire de confirmer les principes enseignés en Français dans les différentes branches. La culture générale enfin, et l'éducation physique, y ont également leur place.

Toutes ces connaissances sont mises en pratique à bord,



Après son stage au cours de perfectionnement, l'élève s'initie au service hôtelier.