

VILLERS-LÈS-NANCY

Sauveteurs secouristes à Stan

80 % de réussite au certificat SST. Un plus sur le marché du travail pour les élèves des classes de 1^{re} Pro « cuisine », « boulangerie-pâtisserie » et « services et commercialisation en restauration ».



Le certificat SST, une plus-value au diplôme du Baccalauréat professionnel.

La remise des certifications SST, Sauveteur secouriste du travail, s'est déroulée, en présence de Philippe Benoît, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques en hôtellerie, Claudine Leduc et Samia Chibout, professeurs de sciences appliquées et prévention santé environnement, et Gaël Vouters, professeur de cuisine et formateur de formateurs SST.

Cette cérémonie a réuni une grande partie des élèves certifiés des classes de 1^{re} Pro cuisine, boulangerie pâtisserie et services et commercialisation en restauration, qui ont suivi ce cursus de formation de 12 heures intégré à leur scolarité.

« Cette certification est reconnue et recherchée par le monde professionnel » soulignait Gaël Vouters. « Son obtention repose sur un contrôle continu et des situations de cas concrets à partir desquelles il convient de réagir en effectuant les bons gestes, dans le bon timing, en intégrant toute la partie prévention qui occupe une grande partie de la formation. Ses détenteurs apporteront une compétence supplémentaire dans les entreprises qu'ils rejoindront prochainement. » Cependant, la certification ne bénéficie plus, depuis cette année, de l'allocation de trois points supplémentaires pour le baccalauréat, dans la matière PSE, prévention, santé, environnement. « Mais les chefs d'établissement, les corps d'inspections et les formateurs de formateurs SST restent des interlocuteurs convaincus de la nécessité du maintien de cette formation en lycée professionnel » a conclu, avec espoir, Gaël Vouters.