

Michaël Bessaire est depuis 2011 chef de cuisine à la Cité scolaire internationale de Ferney-Voltaire, dans le département de l'Ain, et aime relever les défis professionnels.

Originaire de la Loire, Michaël Bessaire possède le CAP Charcutier et la mention complémentaire Traiteur. Il a exercé pendant une vingtaine d'années dans l'univers traiteur, avant de prendre le virage de la collectivité en mars 2011.

Reconstituer une équipe

« J'ai postulé auprès de la Région Rhône-Alpes à un emploi de chef de cuisine et j'ai été embauché à la Cité scolaire internationale de Ferney-Voltaire. Dès le départ, j'ai suivi diverses formations au CNFPT de Lyon : gestion du personnel, techniques culinaires notamment », affirme celui qui gère une équipe de 8 personnes en pro-

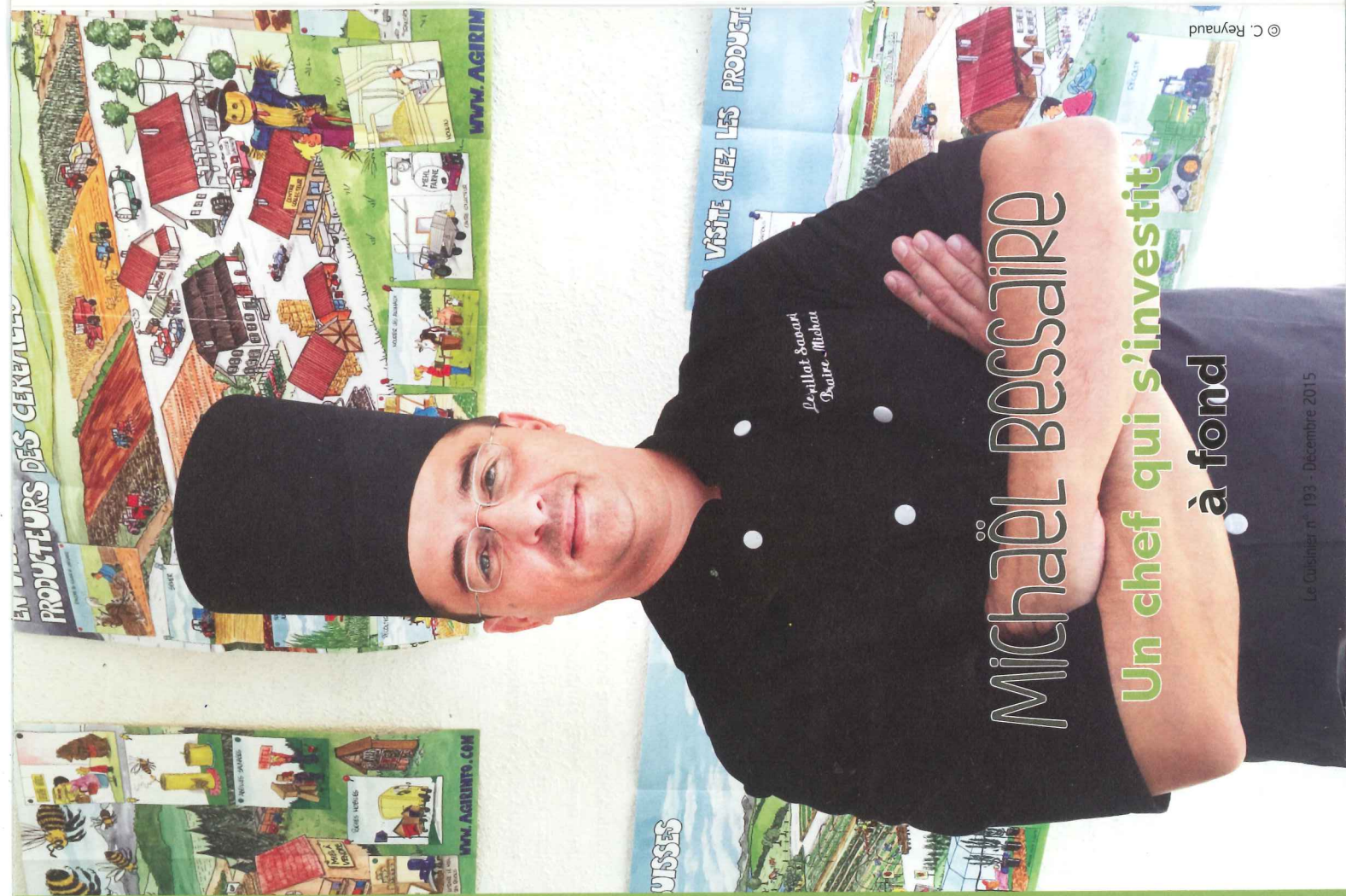
duction le matin (1 850 repas/jour) et de 15 personnes au déjeuner.

Michaël Bessaire s'est investi pour reconstituer une équipe (avec le même second, Romain Desormire), rééquiper et rééquiper la cuisine et ce, en lien avec Stéphane Jedar, conseiller technique restauration scolaire à la Région Rhône-Alpes. Il a également remis à plat les fiches recettes avec le progiciel Solutions Resto (Diatta Consulting) et cette année, il a créé son propre marché pour les achats de denrées alimentaires. En outre, il a validé les plans de la nouvelle cuisine du lycée de Saint-Genis-Pouilly qui deviendra un deuxième site de la Cité scolaire. « L'ouverture est prévue en septembre 2016 et à terme, seront fabriqués 600 repas/jour », précise le chef.

La certification de management comme objectif

Par ailleurs, il est engagé dans la démarche de lycée éco-responsable, il est membre de l'École de Management de la Région Rhône-Alpes et suit des formations mensuelles à Lyon (Animer et encadrer une équipe, Gérer les conflits...), en vue d'obtenir une certification de management en juin 2016. Enfin, ce professionnel est maître d'apprentissage auprès des apprentis.

Christel Reynaud



© C. Reynaud

Dans la démarche « Mon lycée mange bio »

Depuis quatre ans, le chef s'implique dans la démarche « Mon lycée mange bio », initiée par la région Rhône-Alpes : un plat bio par mois, deux produits bio par semaine (produits laitiers, fruits, pain). « Dans le Pays de Gex, les petits producteurs ne peuvent pas répondre aux volumes importants. Il faut donc, par exemple, solliciter Brake Anney pour les produits laitiers ou les pommes de Savoie, et Socopa pour la viande rhônalpine. »