

À Wasquehal, le lycée professionnel Cousteau joue la carte de l'emploi pour attirer les étudiants

Par Gilles Marchal

6-7 minutes

Le lycée professionnel Cousteau a bien du mal à attirer les étudiants malgré des débouchés assurés. Un week-end portes ouvertes est organisé les 17 et 18 mars dans le but d'inverser la tendance.



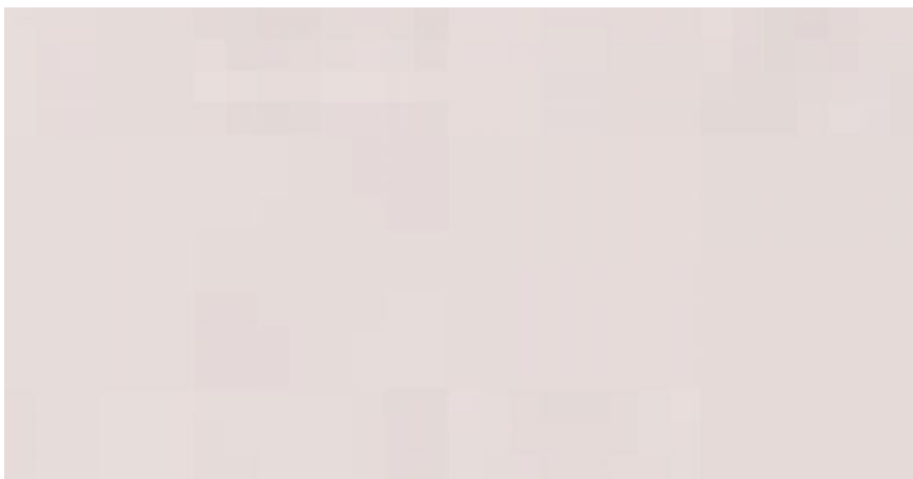
En bac pro PCEPC, les élèves apprennent à distiller de l'eau, à fabriquer du savon et des biocarburants ou à créer des arômes naturels et artificiels. Entre autres. Photo Thierry Thorel - VDNPQR

Sur son terrain de quatre hectares et demi situé à cinq minutes à pied du métro, le lycée professionnel Jacques-Yves-Cousteau pourrait accueillir pléthore d'étudiants. Ils ne sont pourtant que **150 à occuper les cinq filières** que propose l'établissement : un CAP agent de propreté et d'hygiène, trois bacs pro (hygiène, agroalimentaire et chimie) ainsi qu'un BTS bioqualité. Une situation à laquelle ne se résout pas Jean-Pierre Blandin, nommé à la tête de l'établissement en septembre 2021. Sa mission consiste à rendre le lycée plus séduisant et son argument choc tient en un mot : l'emploi.



Cours de nettoyage des sols en CAP agent de propreté et d'hygiène. Photo Thierry Thorel - VDNPQR

« Dans le Nord et le Pas-de-Calais, la branche chimie a un besoin de 1 200 personnes dans les quatre ans, dont 700 opérateurs issus de bac pro, explique le proviseur, l'embauche est certaine après le bac. Il y a beaucoup d'emplois, beaucoup de choix, les entreprises nous appellent, on n'a aucun problème pour mettre les élèves en stage. À la fin, on a quatre ou cinq offres d'emploi par élève. »



Jean-Pierre Blandin est le proviseur du lycée Cousteau depuis septembre 2001. Avant cela, il était en poste au lycée Savary à Wattrelos. Photo Thierry Thorel - VDNPQR

Redorer l'image

Le vrai « problème » des filières que propose le lycée Cousteau est sans doute leur image. « *Elles attirent peu car les gens sont restés sur des schémas anciens*, souligne Jean-Pierre Blandin, *mais que ce soit en termes d'organisation, de propreté ou de sécurité, les conditions de travail n'ont rien à voir avec ce qu'elles étaient il y a cinquante ans.* »



L'extérieur du bâtiment principal du lycée va faire l'objet d'une rénovation de grande ampleur l'année prochaine. Photo Thierry Thorel - VDNPQR

Cinquante ans, c'est justement l'âge du lycée Cousteau où la région Hauts-de-France, propriétaire des murs, investit pour lui redonner du lustre. Après les locaux administratifs tout juste rénovés, c'est l'extérieur du bâtiment principal qui va faire l'objet d'une réhabilitation de grande ampleur l'année prochaine. Un chantier à **3,2 millions d'euros**. « *L'objectif du rectorat et de la région est de relancer le lycée. Avec l'internat de 65 places et le matériel dont on dispose, on devrait crouler sous les demandes* », observe le proviseur, qui décrit un établissement à l'ambiance « *très sereine* » où règne la mixité de genre et sociale.

Portes ouvertes les vendredi 17 et samedi 18 mars 2023. Lycée Cousteau, 27 rue Pasteur à Wasquehal. Contact : 03 20 72 37 59.

Un lycée, cinq filières professionnelles

CAP Agent de propreté et d'hygiène (APH)



Photo Thierry Thorel - VDNPQR

C'est encore les élèves qui en parlent le mieux, comme Cyril, 17 ans : « *On apprend à nettoyer et à enlever les salissures. Le but est de tuer les microbes et de rendre les lieux agréables pour le confort et le bien-être des personnes.* » Élodie, 19 ans, termine sa formation de deux ans, accessible après la 3^e : « *Avec ce diplôme, on peut travailler dans les écoles, les entreprises, les collectivités, les aéroports ou les centres commerciaux.* »

Bac pro Procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons (PCEPC)



Photo Thierry Thorel - VDNPQR

Après une seconde PMIA (métiers du pilotage et de la maintenance d'installations automatisées), le bac pro PCEPC forme en deux ans

des techniciens principalement pour les entreprises chimiques, parachimiques et de raffinage mais aussi dans la production, la distribution, le traitement et la dépollution des eaux. « *L'embauche est assurée après le bac* », affirme Jean-Pierre Blandin, le proviseur du lycée. Seul le lycée Léonard-de-Vinci de Calais propose une formation équivalente dans la région.

Bac pro Hygiène, propreté, stérilisation (HPS)

Le bac professionnel HPS se prépare après la 3e ou après un CAP agent de propreté et d'hygiène, ou un CAP employé technique de laboratoire. Ce cursus permet de travailler dans les métiers en lien avec le milieu de la santé : propreté des blocs opératoires, stérilisation du matériel de chirurgie humaine ou vétérinaire. Les élèves font leurs stages dans les centres hospitaliers publics et privés de la métropole.

Bac pro Bio-industries de transformation (BIT)

Accessible dès la seconde, la filière forme des techniciens amenés à travailler dans l'industrie de transformation et de conditionnement des produits alimentaires. Pour le dire plus simplement : fabrication de yaourts, jus de fruits, conserves, miel, etc. pour des industriels tels que Bonduelle, Lesaffre ou Heineken. « *Les salaires font pâlir les professeurs, il est fréquent que les élèves démarrent à 2000 euros* », observe le proviseur.

BTS Bioqualité

Suite logique du bac pro BIT, le BTS bioqualité est axé sur le contrôle qualité dans l'industrie agroalimentaire, les bio-industries, l'industrie pharmaceutique ou cosmétique.