

« 3^{ème} Prépa-Métiers du lycée Professionnel PRE DE CORDY à la découverte des métiers »

Le matin du 22 novembre 2021, la classe de troisième Prépa-Métiers du Lycée professionnel Pré de Cordy est allée visiter l'entreprise Lou Cocal, une fabrique de biscuits, de gâteaux et de biscottes située à Sarlat la Canéda. Dans le cadre de la semaine de l'industrie organisée par la Mission Locale du Périgord Noiret de l' AIS (Association Interprofessionnelle du Sarladais), les élèves ont pu découvrir différents métiers. Si l'extérieur donne l'impression d'entrer dans un atelier de fabrication, il en est tout autrement pour l'intérieur. Les élèves accompagnés de deux enseignants ont été accueillis par des sourires (sous les masques), dans la douce chaleur des fours et l'odeur prometteuse de gâteaux chauds. Dans le coin salon de thé, ils ont pu déguster les délicieux produits confectionnés par l'entreprise accompagnés d'un chocolat chaud. Difficile de résister ! Ils ont également pu suivre les explications du chef d'entreprise, Monsieur Olivier CHARPENET par demi groupe et goûter des « fondants citron thé » dès qu'un employé poussait une porte de l'atelier.

Cette entreprise est encore à l'échelle humaine avec une douzaine d'employés, deux vendeuses polyvalentes, une secrétaire/comptable (le centre névralgique de l'entreprise car elle gère beaucoup de choses), des préparateurs de commandes et des commerciaux qui s'occupent des grandes surfaces et des commandes à l'étranger et le directeur. Les élèves ont pu leur poser des questions sur leur métier et certains d'entre eux, ont peut-être trouvé un futur stage d'observation voire une vocation.

Ils ont vu la machine qui fabrique et cuit les petits gâteaux pour de grosses commandes et ont pu constater que la majorité du travail est encore fait à la main car pour de petites commandes cela assure une plus grande réactivité et évite aussi de la casse. Il est vrai que les croquants aux amandes ou aux noix sont particulièrement fragiles.

La décoration de la boutique fait rêver... une vieille voiture décapotable, de vieilles motos, des rayons au « facing » parfait et un coin de dégustation gratuite des biscuits (mot qui veut dire cuit deux fois, a précisé M. CHARPENET).

Nous vous conseillons cette entreprise sarladaise dont la production est sans conservateur, équitable (pour les chocolats de fêtes) et d'une grande qualité ! N'hésitez plus ! Entrez et prenez un café avec quelques douceurs !



