

## ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > Formation - Écoles

### Better Together, une association pour créer du lien entre élèves et professionnels

Formation - Écoles - vendredi 7 janvier 2022 15:05

Lancée en mars 2021, cette association de mentorat qui permet à des élèves en formation dans l'hôtellerie-restauration de bénéficier d'un accompagnement d'un professionnel, compte déjà 200 membres.



© Yanne DAUBORD

Pour la fondatrice Nicole Jouffret, l'association répond à une véritable demande des étudiants.

Créée par **Nicole Jouffret**, professeur de restaurant et d'hébergement pendant vingt ans, et aujourd'hui chargée de mission Erasmus+ au rectorat de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme), l'association Better Together a pour mission de proposer à des élèves en centres de formation, d'écoles ou de lycées hôteliers d'être parrainés par des professionnels de l'hôtellerie-restauration. L'objectif ? Permettre aux élèves de bénéficier de conseils avisés et de l'expérience d'un professionnel. *"Pendant la crise sanitaire, de nombreux étudiants ont souffert du manque d'échanges, ont eu peur de voir leur diplôme dévalorisé, de ne pas trouver de stages... L'association permet de créer un lien fort entre les étudiants et les professionnels qui vont pouvoir les soutenir pendant leurs études"*, explique Nicole Jouffret.

#### Ouverture à l'international

Concrètement, le parrainage se fait via l'association et son site ([www.associationbettertogether.com](http://www.associationbettertogether.com)). Le parrain doit ensuite échanger au moins une fois par mois avec son filleul (SMS, visio, internet...). *"Le professionnel va partager avec lui son expérience, l'aider à réaliser un CV ou préparer un concours, lui ouvrir son réseau pour trouver un stage... En parallèle, l'association propose des webinaires, des vidéos de témoignages de professionnels..."*, explique Nicole Jouffret. Un an à peine après sa création, l'association rencontre un vif succès puisqu'elle compte déjà 200 membres, dont 100 étudiants (du CAP au Master) de toute la France, 80 professionnels de tous secteurs (salle, sommellerie, réception, cuisine, pâtisserie...), 20 professeurs référents et quelques établissements partenaires. L'association s'ouvre aujourd'hui à l'international puisqu'elle souhaite développer des échanges entre étudiants français et étrangers. Des réseaux ont déjà été noués avec des écoles hôtelières au Benin, au Cambodge et en Écosse.

Stéphanie Pioud

