



([https://www.campus-lehavre-normandie.fr/sites/default/files/styles/img\\_\\_1280x768\\_\\_image\\_scale\\_\\_crop\\_main/public/media/images/img\\_38141.jpg?itok=CxYtGdgh](https://www.campus-lehavre-normandie.fr/sites/default/files/styles/img__1280x768__image_scale__crop_main/public/media/images/img_38141.jpg?itok=CxYtGdgh))

# HUGO DÉSSERT

Etudiant alternant en BTS Management Hôtellerie et Restauration

Les métiers de la restauration sont un éternel apprentissage

*Publié le 18 mai 2022*

## Son parcours

Originaire du Havre, j'ai été diplômé en 2020 d'un DUT Technique de Commercialisation à l'IUT. A la rentrée 2020, je m'inscris en Licence3 pour un programme d'échange, mon rêve partir en Argentine. Echange annulé à cause de la Covid, je pars pour Malaga en Espagne et découvre un autre mode de vie et me recentre sur mon orientation professionnelle.

## Un changement radical de voie

Passionné depuis toujours par la cuisine, j'adore recevoir mes amis autour d'un bon plat. De retour en France, je décide donc de reprendre un CAP cuisine au lycée Jules Le Cesne. Très rapidement, au vu de mes diplômes on me propose de rejoindre le BTS Management Hôtellerie Restauration, nouvellement ouvert.

Mon amour pour la cuisine me permet de décrocher une alternance dans l'auberge "Le Bec au Cauchois" à Valmont, au restaurant de Pierre Caillet, Chef étoilé au guide Michelin, où j'occupe le poste de Chef de partie (poste à responsabilité car toutes les assiettes passent obligatoirement par moi).

## Un investissement au sein de son BTS

Je crée le BDE de ma formation et en deviens le Président. Rapidement nous sommes sollicités pour mettre à profit les compétences des étudiants : participation au Gala de l'Hydro, au Gala des étudiants en Droit, en Carrières Sociales et à l'assemblée générale de passation de la Fed'lh. Je déborde de projets pour l'année prochaine, j'espère qu'ils pourront se concrétiser.

## Et la suite

Je souhaite participer l'année prochaine au Meilleur Apprenti de France. Mon diplôme en poche, je souhaiterais partir en Asie ou en Amérique du Sud avec mon sac à dos et mes couteaux pour apprendre la cuisine du monde. Et d'ici 10 ans ouvrir un bar/restaurant en France !

## La ville du Havre est une ville d'avenir !

Pour moi, tout est possible au Havre. C'est une ville avec un beau patrimoine qui doit être plus exploité. Il faut développer la vie étudiante, investir la vie nocturne ce qui la rendra plus attractive.

Un endroit que j'affectionne particulièrement, le bout du monde au coucher du soleil ce

qui permet de me recentrer et me ressourcer hors des nuisances sonores de la ville.