

Anihan, une école pour spécialistes en boulangerie

Aux Philippines, une école propose un diplôme en « Services alimentaires », avec une spécialisation en boulangerie. « Un jour, j'aurai ma propre pâtisserie », déclare Rochelle Bertudes, l'une des élèves de cette école.

19 fév. 2004

« Anihan Technical School », l'un des projets de la « Foundation for

Professional Training, Inc », (FPTI) est située à Laguna, aux Philippines. Cette école, dont le siège se trouve au milieu des collines du quartier historique de Calamba, propose un diplôme en « Services Alimentaires », avec une spécialisation en boulangerie. Au cours des deux années d'étude, les élèves apprennent les techniques culinaires et acquièrent quelques connaissances de base sur le commerce et la gestion de petites entreprises. « Une fois diplômées, elles ont les conditions pour prendre en charge leur entreprise », affirme Rowena Nazareno, la directrice d'Anihan. Et elle ajoute : « Notre objectif est de donner aux femmes qui ont de faibles ressources économiques les connaissances et les capacités nécessaires pour gagner leur vie et développer leur personnalité. Nos diplômées travaillent dans des pâtisseries, des hôtels, des restaurants ou dans

d'autres établissements alimentaires
».

Les enseignements de saint Josémaria sont à la base des projets du FPTI, destinés au développement de la femme. « Le travail — tout travail — est témoignage de la dignité de l'homme et de son emprise sur la création. C'est une occasion de perfectionner sa personnalité. C'est un lien qui nous unit aux autres êtres, une source de revenus pour assurer la subsistance de sa famille, un moyen de contribuer à l'amélioration de la société et au progrès de l'humanité tout entière. » (Quand le Christ passe, 47). Cette perspective a poussé le FPTI à promouvoir des projets dont le but est d'élever le niveau éducatif et la qualification professionnelle des femmes, en les imprégnant de l'idéal chrétien de la sanctification du travail quotidien, enseigné par saint Josémaria.

Un avenir meilleur

Julie Ann Balneg, 18 ans, étudie en 2ème année de « Services alimentaires ». Elle souhaite par la suite ouvrir un petit restaurant, grâce à l'aide des siens. Julie, comme d'autres étudiantes, a déjà travaillé à temps partiel pour gagner un peu d'argent.

Rochelle Bertudes, 17 ans, pense travailler dans une entreprise de restauration rapide, après son diplôme. « Lorsque j'aurai gagné suffisamment d'argent, je souhaite continuer mes études dans la restauration. Un jour, j'ouvrirai ma pâtisserie », déclare-t-elle. « Je pense que l'école se préoccupe réellement de nous. On essaye de bien nous connaître, de découvrir nos talents pour les faire fructifier », ajoute-t-elle.

L'enseignement d'Anihan ne se réduit pas à la recherche du progrès

personnel. L'on fait en sorte que toutes les élèves se comportent de façon active et généreuse face aux besoins des plus nécessiteux. C'est dans ce but qu'est né le projet d'assistance sociale dans les quartiers périphériques. Quelques élèves, pendant leur temps libre, donnent des classes de mathématique et d'hygiène. De plus, elles enseignent le Catéchisme de la Doctrine Chrétienne à ceux qui le souhaitent. « J'ai voulu prendre en charge ces enfants, car je me suis rendue compte que, très souvent, ils n'ont pas pu recevoir suffisamment d'attention. Ils sont sales, et l'on a l'impression que personne ne leur a jamais dit qu'ils étaient mal habillés. Parfois, ils ne connaissent même pas leur date de naissance ! »

Convertir le travail en prière est l'une des leçons les plus importantes que l'on essaye de transmettre à toutes les élèves d'Anihan. «

Maintenant je sais que je peux prier en travaillant. Par exemple, lorsque j'apporte les plats, je peux prier un « “Je vous salue Marie” », nous dit l'une des élèves de 2ème année.

Doreen Grec Guevarra, 18 ans, également élève en 2ème année de « Services alimentaires », aime lire les livres de cuisine et préparer les plats. Elle a appris à décorer les gâteaux au chocolat comme on les voit dans les livres et dans les revues. « J'aime cuisiner, et à Aniham, on m'apprend cette profession. Mais j'ai également appris dans cette école à élargir mon horizon. En plus de réaliser de magnifiques gâteaux, je m'améliore en tant que personne : être patiente avec les plus jeunes, parler avec sérénité, me sentir responsable des conséquences de mes actes, être plus proche de ma famille, avoir une plus grande intimité avec Dieu ».

Aniham signifie « Jour de récolte ». Pour ces jeunes, l'école signifie la

possibilité de récolter un avenir meilleur, pour elles et leurs familles. « Ce serait dommage de ne pas savoir profiter de cette occasion », déclare Doreen.

Les 120 élèves sont originaires des provinces voisines. Elles ont toutes une bourse, qui couvre en partie les frais de scolarité. Le solde des ressources nécessaires au fonctionnement provient de la vente des produits réalisés sur place, ainsi que de dons privés et de subventions publiques.

*Si vous souhaitez d'autres informations, ou si vous voulez collaborer avec **Anihan Technical School**, vous pouvez vous adresser à :*

Rowena Nazareno

Adresse :

294, Purok 6

Barangay Tulo, Calamba City

Philippines

E-mail: anihan@pacific.net.ph

Tel: (049) 545-1598 / 545-0556

Fax: (049) 545-5738

.....

pdf | document généré
automatiquement depuis [https://
dev.opusdei.org/fr-ca/article/anihan-
une-ecole-pour-specialistes-en-
boulangerie/](https://dev.opusdei.org/fr-ca/article/anihan-une-ecole-pour-specialistes-en-boulangerie/) (10 août 2025)