

# Après le stage, le parcours se confirme ou change

Retour au collège Saint-Gabriel de Pont-l'Abbé pour le deuxième volet de notre série consacrée à l'orientation. En décembre, les élèves de la classe de 3<sup>e</sup> de découverte professionnelle ont fait un stage de quatre jours.

« **C'**était GÉ-NIAL ! » Meggan a retrouvé le sourire, après son passage au magasin Truffaut de Quimper. Et, pourtant, quelques jours avant le début de ce premier stage obligatoire (du 7 au 11 décembre), l'adolescente n'avait pas encore trouvé d'entreprise pour l'accueillir. Ce n'est plus qu'un vieux souvenir. « *Maintenant, je ne veux plus aller en coiffure mais passer une formation en vente en animalerie* », lance Meggan.

Les animaux sont sa passion. Et cette perspective nouvelle semble la réjouir. Petit hic cependant : les établissements qui proposent ce bac professionnel, à Rennes et à Merdrignac dans les Côtes d'Armor, « *sont à trois heures de route* », regrette Meggan. « *Et alors ?* lui rétorque son professeur Laurent Le Boudec, en

charge de l'option de découverte professionnelle. *On ne peut pas toujours rester à Pont-l'Abbé pour faire ses études.* »

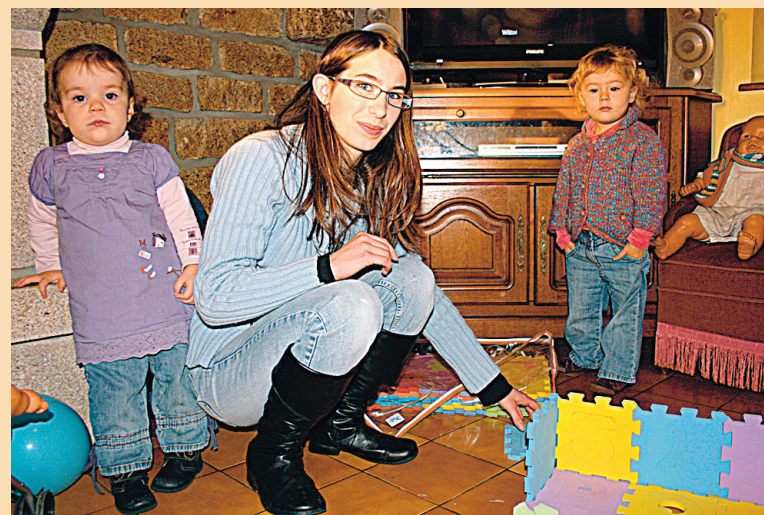
## Invitation au voyage

Cette invitation au voyage, l'enseignant la renouvelle à d'autres élèves qui visent des métiers de bouche. « *Les boulangers et les cuisiniers français sont très demandés à l'étranger.* » Un encouragement qui participe aussi à relancer la motivation. Car, au lendemain des stages, ses élèves ont vécu des expériences diverses. Comme Benjamin, dans une pâtisserie de Pont-l'Abbé : « *Cela ne m'a pas trop plu. Je préfère la boulangerie où ça bouge plus.* »

Sa voix masquée à peine une pointe de déception, mais confirme son choix initial. « *Pour le prochain stage, je retournerai*

*dans une boulangerie avec l'objectif de trouver un maître d'apprentissage pour l'année prochaine.* » Mélanie aussi a fait progresser son projet après son stage chez Christine Jégou, assistante maternelle à Plonéour-Lanvern. L'an prochain, elle vise l'entrée en BEP carrières sanitaires et sociales, au lycée Sainte-Élisabeth de Douarnenez ou à Laënnec à Pont-l'Abbé. Voire un bac pro au lycée Kérustum à Quimper. « *Mélanie est au début d'un parcours assez ouvert, observe son professeur principal, Erwan Caroff. C'est une élève qui s'accroche et qui a ce projet depuis longtemps.* »

Sur les conseils de ce dernier, Mélanie fera sans doute son prochain stage dans une maison de retraite. « *Le but est que les élèves diversifient les expériences, voient plusieurs entreprises, côtoient dif-*



*férents patrons*, reprend Laurent Le Boudec. *Selon le contexte, cela peut leur permettre de confirmer leur projet ou d'en changer.* » Ou, encore de trouver une vocation. Avant les vacances de Noël, quelques-uns n'avaient pas de projet arrêté. Il faut dire aussi que leur stage ne les y a pas forcément aidés. Johann, par exemple, a passé quatre jours dans un hypermarché « *à vendre des sapins de Noël et à balayer* ». Kevin, lui, n'a pas pu faire ce premier stage. Il voulait devenir pâtissier ; il lorgne à présent sur les métiers du bâtiment. En

Mélanie vise l'entrée en BEP carrières sanitaires et sociales. Son choix a été renforcé par son stage chez une assistante maternelle.

février (du 8 au 11), pour leur second stage de l'année, ils auront l'occasion d'explorer ces pistes nouvelles. Pour les abandonner par la suite, ou bien les poursuivre.

M.G.

## DCNS lance son Institut des métiers

► Dans les grosses entreprises, avoir son école interne est entrain de devenir une tendance forte. En créant son Institut des métiers, DCNS s'inscrit dans ce mouvement. Avec une particularité importante : la démarche ne s'adresse pas qu'aux nouveaux embauchés, mais potentiellement à tous les collaborateurs du groupe, et même aux clients à l'export et aux sous-traitants. Autre spécificité : en guise de formateurs, plutôt que de faire appel à des intervenants extérieurs, DCNS a décidé de solliciter les plus expérimentés et motivés de ses salariés.

Officiellement lancé en octobre dernier, l'Institut des métiers de DCNS n'est donc pas une structure de formation comme les autres. Aucun bâtiment ne lui est dédié : c'est une école itinérante, qui se déplace d'un site à l'autre du groupe. En fait, il s'agit plus d'une démarche dont la nécessité est apparue comme une évidence lors de la négociation de l'accord sur la gestion prévisionnelle des emplois et compétences, signé en juin dernier.

« *En analysant chaque métier et chaque établissement, nous nous sommes rendus compte que certains emplois étaient en décroissance sur certains sites. Pour le personnel concerné, il y aura à l'avenir deux possibilités : soit garder son métier en changeant de site, soit changer de métier pour rester sur le même site. Dans cette deuxième hypothèse,*

*l'Institut des métiers contribuera à la formation des salariés volontaires* », détaille Pierre Monfort, le directeur du nouvel institut.

## Culture d'entreprise

Dans un contexte de multiplication des départs à la retraite, l'école interne de DCNS doit également permettre le transfert des compétences, des anciens vers les plus jeunes. Mais aussi faciliter la diversification des activités de DCNS. « *Pour développer de nouvelles activités, autour des énergies marines par exemple, nous avons besoin de compétences particulières* », souligne Pierre Monfort.

Ainsi, l'Institut des métiers aura plusieurs missions. Dont une qu'il a déjà commencé à mettre en œuvre : la « *navalisation* » des jeunes apprentis. « *Tous les apprentis que nous recrutons en CDI, soit 57 en 2009, passeront par cette étape. Il s'agit, durant un mois, de leur donner une culture d'entreprise commune et une connaissance de l'environnement naval* », précise Pierre Monfort.

Après deux semaines de théorie, les apprentis seront accueillis en atelier, dans un site différent de celui qu'ils ont déjà côtoyé. Puis ils seront intégrés à une équipe sur un chantier. « *Certains salariés ont 25 ans de boutique chez nous et ne sont jamais montés à bord d'un bateau !*, reconnaît Pierre Monfort. *L'Institut des métiers devrait remédier à cette incohérence.* »

MARION WATRAS

## Ifac : la filière hôtellerie restauration s'étoffe

► Sur les 1730 jeunes qu'accueille cette année l'Ifac-CFA (Centre de formation des apprentis) de Brest, 300 suivent un cursus dans l'hôtellerie restauration. « *Nous avons fait une excellente rentrée sur cette filière. Nos effectifs sont en croissance continue depuis 2001* », se réjouit Philippe Portal, le directeur de l'établissement.

## Cinq nouveaux diplômes

Et l'Ifac ne devrait pas s'arrêter en si bon chemin, puisqu'il a prévu de lancer cinq nouveaux diplômes, en hôtellerie restauration, à partir d'avril 2010. L'un d'eux est un diplôme de l'Éducation nationale : une mention complémentaire, en desserts de restaurant. Les quatre autres sont des certificats de qualification professionnelle (CQP), directement portés par la branche professionnelle, c'est-à-dire par l'Umih, l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie.

L'intérêt de ces CQP, c'est qu'ils collent parfaitement aux besoins du territoire. Pour les futurs élèves, ils devraient donc logiquement déboucher sur une intégration

rapide au marché du travail. « *Quelqu'un qui entre en CQP peut s'attendre à une embauche immédiate après l'obtention du diplôme* », confirme Philippe Portal. Les quatre certificats que l'Ifac a décidé de mettre en place dès avril formeront des pizzaiolo, des serveurs, des commis de cuisine et des cuisiniers. « *Il y a une centaine de pizzerias sur le Pays de Brest, mais il n'existait jusqu'à présent aucune formation adaptée sur tout l'Ouest breton* », s'étonne Philippe Portal.

L'Ifac et l'Umih tablent sur une cinquantaine d'élèves inscrits par diplôme dès la première année. Et espèrent atteindre la centaine à l'horizon 2011. Des objectifs qui ne devraient pas être difficiles à atteindre, les CQP s'adressant à un public très large. « *Par exemple, un jeune qui s'est inscrit à l'université et qui se rend compte, en janvier, qu'il fait fausse route, sera le bienvenu* », illustre Philippe Portal. La formation durera en moyenne une année. « *Mais on individualisera en fonction du parcours de chacun* », complète le directeur de l'Ifac.

M.W.