



FOCUS P.3

SENIORS: EN PISTE POUR NE PAS RESTER SEULS

P.8

Exposition: château et Musée unis depuis cent ans

P.18

CFA Eugénie-Brazier: l'excellence de l'apprentissage

P.23

Ces citoyens bénévoles engagés dans la vie associative



18
10/2023

↑ ↓ L'apprentissage de la pâtisserie exige d'assimiler de nombreuses notions techniques.

De savoureux métiers à apprendre

Près de 400 apprentis se forment à des métiers pourvoyeurs d'emploi sur le Campus Eugénie-Brazier. Reportage.



Ce 21 septembre à midi, un appétissant poirier est proposé au menu du réfectoire du Campus Eugénie-Brazier, à Rouxmesnil-Bouteilles. Une gourmandise appréciée et, surtout, le fruit du travail des douze apprentis, inscrits en première année de CAP (certificat d'aptitude professionnelle), qui ont suivi le matin même l'atelier pratique

animé par Stéphane Heimst, professeur de pâtisserie. Retour quelques heures plus tôt. Technique, hygiène, sécurité... Dans le laboratoire de pâtisserie flambant neuf du centre de formation d'apprentis (CFA), l'enseignant égrène de très nombreuses consignes. Il décrit chaque ingrédient, en dévoile les caractéristiques, montre les gestes à accomplir, étape par étape. L'attention des apprentis, regroupés autour de lui, est soutenue. « *La pâtisserie demande beaucoup d'application, c'est très exi-*



← Comme ici, dans le laboratoire de boulangerie, chaque apprenti dispose d'un espace de travail personnel.

geant, souligne Stéphane Heimst. *Les règles à respecter sont nombreuses et il est essentiel de les maîtriser, alors je répète continuellement.* » C'est seulement le deuxième cours pratique pour la plupart des jeunes. Pour certains, cette première approche du métier est un peu hésitante. D'autres sont plus à l'aise.

« *Je rêvais d'être pâtissier depuis tout petit, confie Juliann, 15 ans. Il y a beaucoup de choses à apprendre, c'est vrai, mais ça va vite rentrer.* »

L'appétit vient en mangeant

Chaque année, près de 400 jeunes fréquentent le Campus Eugénie-Brazier et se forment à divers métiers (lire la colonne à droite). Si pour certains, ce choix de formation relève d'une véritable vocation, une partie d'entre eux a connu un parcours déjà semé d'embûches. « *Nous sommes là pour tirer les jeunes vers le haut, affirme Jean-Christophe Leprêtre, directeur du CFA. Ils ne deviendront pas tous meilleur apprenti de France,*

mais ils seront tous compétents en sortant d'ici. Il n'y a pas de sélection pour entrer au CFA, nous devons leur donner à tous les mêmes chances de se réaliser. Un parcours méritant, c'est la réussite d'un jeune qui partait de loin. » Chaque jour, les bâtiments du CFA s'animent comme une véritable fourmilière. En cuisine, Clémence, Dieppoise de 18 ans, s'est isolée pour préparer une recette. Après avoir obtenu son CAP de cuisine, elle prépare désormais un brevet professionnel (BP). « *À l'origine, je voulais devenir pâtissière, explique-t-elle. Mais quand j'ai voulu m'inscrire, il n'y avait plus de place, alors je me suis orientée vers la cuisine. Je me suis découverte une vocation. J'ai développé de nombreuses aptitudes comme la rapidité, la précision des gestes et l'organisation.* »

En alternance dans un restaurant situé à Torcy-le-Grand, Clémence est ambitieuse. Elle prépare d'ailleurs le concours de Meilleur apprenti de France qui se déroule le 9 octobre à Caen. Et comme l'appétit vient en mangeant, elle envi-



↗ → Le formateur en restauration collective, Christophe Bernier, transmet autant les bases techniques que sa passion du métier.

Une diversité de métiers

Le CFA Eugénie-Brazier propose une offre de formation particulièrement élargie : boucherie, pâtisserie, boulangerie, service en salle, cuisine, production et service en restauration (restauration rapide, collective, cafétéria) ou encore coiffure. Les jeunes intègrent généralement la formation en alternance vers 14 ou 15 ans. Il est toujours possible, aujourd'hui, de s'inscrire dans l'une des formations proposées en se rendant sur le site cma-normandie.fr. Une fois l'inscription faite sur le site, une réunion d'information est immédiatement proposée aux familles. Les jeunes sont également accompagnés pour trouver un employeur.



↔ ↑ La viande travaillée au CFA provient d'un supermarché dieppois. Elle y retournera sur les étals une fois transformée par les apprentis.

LE MOT Handicap

Inès, 19 ans, s'active aux fourneaux. En situation de handicap, elle aurait dû être orientée vers un Esat (Établissement et service d'aide par le travail). « Il était hors de question pour moi de ne pas travailler en milieu ordinaire », assure-t-elle.

Elle a ainsi rejoint le CFA grâce à un accompagnement spécifique. « Toute petite, je disais à mon grand-père qu'un jour je tiendrais un restaurant, dit-elle. Aujourd'hui ça se passe très bien et je suis sûre d'avoir fait le bon choix. »

Le CFA accueille cette année 21 jeunes en situation de handicap. L'enseignante Pascale Bachelet-Douarin est aussi référente handicap au sein de l'établissement.

Une mission qu'elle assume à raison de deux journées par semaine à travers un suivi régulier tant au CFA qu'en entreprise pour adapter au mieux le parcours de l'apprenti.

sage après son BP de poursuivre sa formation en pâtisserie ou encore en charcuterie-traiteur. « Au total, cela fera huit années de formation pour maîtriser la plupart des facettes de la cuisine », annonce-t-elle.

« Ce campus, c'est l'école de la rigueur et de l'excellence, confirme le directeur. Quand nous accueillons les nouveaux apprentis, nous leur rappelons qu'ils ne sont plus collégiens ou lycéens mais des salariés d'une entreprise. » L'implication et la détermination des apprentis sont palpables. Cette motivation est aussi insufflée par une équipe de formateurs expérimentée et profondément investie. Christophe Bernier, professeur de restauration collective, boucherie, charcuterie et de service en salle, entame sa deuxième année. Riche d'un CV flatteur, ayant exercé dans des palaces parisiens et écossais puis dans une grande chaîne d'hôtellerie avant de devenir boucher, il a été directement sollicité par Alexis Caquelard, Meilleur ouvrier de France

et professeur au CFA. « J'ai toujours eu cette envie de transmettre mon savoir-faire, mais aussi l'amour de ce qu'on fait, justifie-t-il. C'est un métier de passion qui a, certes, des contraintes — on finit tard le soir, on travaille les week-ends... —, qui implique une exigence de qualité, mais, qui génère aussi d'immenses satisfactions. Car notre travail n'est pas simplement de nourrir les gens, mais de leur donner du plaisir, de leur offrir un bon moment qui va leur faire oublier, le temps du repas les petites galères du quotidien. » Cette bienveillance, mais aussi cette rigueur produisent clairement leur effet. En 2023, plus de 90 % des apprentis ont obtenu leur diplôme. **Stéphane Canu**

↓ Au CFA, le service en salle est enseigné selon les règles de l'art.



PREMIER PLAN

Ma 1^{re} licence: à 7 ans
Mon lieu à Dieppe: la jetée
Mon personnage: Thor
Mon animal: le loup
Ma série: Vikings



20
TERRE
DE JEUX
24

Christopher Thion, 22 ans,
Kempo AKF 76
Facebook "Kempo Fight 76"