

La formation en alternance, c'est une façon différente d'étudier et d'apprendre. Plus pratique et plus concrète, l'apprenant acquiert des compétences non seulement sur les bancs de l'école ou du centre de formation mais également sur le lieu de travail. Elle relève d'un contrat entre trois parties : l'opérateur de formation, l'apprenti et l'entreprise qui l'accueille.

Apprendre en travaillant c'est possible grâce à la formation en alternance

Il va sans dire qu'un tel contrat repose à la fois sur un désir d'apprendre chez l'élève, de transmettre chez le chef d'entreprise et sur une confiance mutuelle entre les deux intervenants. Et ces éléments, on les retrouve dans la cuisine du Coq aux Champs, à Soheit-Tinlot.

Un patron-formateur

« Si je ne transmets pas mes connaissances, qui va me faire à manger quand je serai pensionné ? », lance avec humour Christophe Pauly, chef étoilé du Coq aux Champs. « Pour un restaurateur, difficile d'user ses fonds de culottes derrière les fourneaux jusqu'à 60 ans. De plus, pour garder un équilibre entre le travail, une vie sociale et familiale, il est important de pouvoir

lâcher un peu la bride en déléguant certaines choses à des collaborateurs. »

Des collaborateurs dignes de confiance et talentueux pour maintenir une étoile

« Toute mon équipe de cuisine est issue de la filière de l'alternance ! Soit deux stagiaires dont ma pâtissière qui sera engagée dans quelques mois et un apprenti qui est mon second », lance Christophe Pauly, lui-même formé

sous le même régime avant de se perfectionner dans nombre de restaurants étoilés.

Les apprenants, des collaborateurs sur mesure

« Au départ, il faut une dose d'énergie pour former des apprentis. C'est un

investissement personnel et financier mais heureusement après quelques temps, la vapeur s'inverse... Motivés, ils se révèlent de vraies éponges qui absorbent le savoir-faire de A à Z », se réjouit le Chef. Et pour preuve, aux côtés de Christophe Pauly s'affaire Jean, 20 ans, en formation. Mêmes mimiques, style semblable, gestes similaires, parcours croisés, Jean est le second du Chef.

Une évolution pas à pas

« Il a débuté par les amuse-bouches puis la pâtisserie, qui demande rigueur et discipline. Quand mon second est parti, contre toute attente, Jean m'a dit : j'ai envie de prendre cette place et je crois que je suis capable. Il avait 19 ans, je lui ai donné sa chance », confie le patron-formateur. Il ajoute : « Voir un jeune arriver, couper laborieusement une carotte. Assister à son évolution. Puis quelques années plus tard, à force

de persévérance, d'implication et d'audace, le voir devenir second de cuisine, c'est un moment magique ! »

Dyslexique, c'est au sortir de sa formation en hôtellerie dans une école spécialisée que Jean prend le pari de réaliser son stage chez un étoilé. Comme une évidence, le Chef l'oriente alors vers la formation en apprentissage.

Une formation théorique nécessaire

« Outre les bases de comptabilité et fiscalité, la maîtrise du français et avoir un bagage de connaissances est important. Quant aux cours pratiques, ils permettent d'acquérir les bases classiques importantes, les apprenants y découvrent aussi des techniques différentes que celles que j'utilise », explique Christophe Pauly.

Dans la cuisine ouverte du Coq aux Champs, les apprenants s'affairent à la mise en place. Entre confection de perles de yaourt, légumes taillés et casseroles en ébullition, Christophe Pauly ne nous laisse pas sur notre faim : « J'ambitionne une deuxième étoile cette année », confie-t-il. Et pour ça il continuera à faire confiance à des jeunes issus de la formation en alternance.

A Charleroi, le garage A2 Motor compte deux employés issus de l'alternance. Justin est mécanicien moto, un véritable passionné. Mélissa, elle, va terminer une formation d'agent commercial. Tous les deux, ils nous parlent de leur métier.

« Engager un ouvrier directement opérationnel, c'est le bonheur »

Justin, 20 ans « En 5 ans, mes tâches ont bien évolué »

« Quand j'étais petit, j'avais des mini-motos de cross. Déjà à cette époque, je me plaisais à les démonter.

Dès mes 15 ans, j'ai opté pour la formation en alternance. Pas pour échapper à l'école mais pour y apprendre la mécanique moto. Mes parents m'ont encouragé dans ce choix. Mon père était déjà convaincu par l'alternance, en tant que maçon il travaille avec des apprentis.

Après mon apprentissage, j'ai suivi les 2 ans en formation Chef d'entreprise. J'ai terminé en juin, et me voici

engagé depuis juillet dans le garage où j'ai été formé depuis bientôt 5 ans !

En 5 ans, mes tâches ont bien évolué. Au tout début je donnais un coup de main pour ranger, laver les motos. Ensuite je suivais le mécanicien partout pour observer et apprendre comment démonter une roue, changer une plaquette. J'avais envie de lui prendre les outils des mains !

Ensuite je suis passé à la pratique mais toujours sous la supervision du mécano. Même quand il s'agissait de mettre une vis, il restait à mes côtés ! Petit à petit, j'ai pu suivre des forma-

tions pour les spécialistes chez BMW où ils étaient étonnés de voir débarquer un jeune de 16 ans et demi. Au fil de ces 5 années de formation, j'ai acquis assez d'expérience pour réaliser des entretiens complets et me débrouiller seul.

Ce que je préfère c'est trouver les pannes, me creuser la tête... Cela peut prendre 10 minutes comme 2 semaines. Dans certains cas c'est un vrai casse-tête, j'aime ça. »

Justin
20 ANS
MÉCANICIEN MOTO

Mélissa, 22 ans « J'espère pouvoir continuer à travailler ici »

« Je termine ma formation en Chef d'entreprise Agent commercial. Je passe mon dernier examen dans quelques jours, devant un jury : je dois préparer un scénario, un client mystère viendra me poser des questions sur la marchandise.

Mon diplôme en poche, j'espère

pouvoir continuer à travailler dans le réseau BMW. Cela fait 4 ans que je suis en stage dans ce garage. J'y ai acquis une certaine expertise, je connais les programmes ainsi que les logiciels et les plateformes à utiliser. J'ai également suivi des formations données par la marque.

Actuellement, je m'occupe de la

réception, je gère le stock, je prépare les commandes, la vente au comptoir, la prise de rendez-vous, l'agencement de la vitrine, quelques tâches administratives courantes... C'est un métier très varié. »

Mélissa
22 ANS
AGENT
COMMERCIAL

Xavier Tintinger, Administrateur Délégué

« Il est très intéressant de former des apprentis »

« Depuis que j'ai ouvert le garage, nous accueillons des apprentis. Justin avait 15 ans quand il a commencé ici. C'est lui qui est venu vers nous en nous proposant de le prendre en apprentissage.

Il est très intéressant de former des apprentis, de les baigner dans les spécificités de notre marque, le niveau d'exigence, la structure, la technicité particulière, la technologie, le niveau de qualité, la précision,...

Le mécanicien n'a pas le droit au doute. Il doit être précis et conscient qu'il laisse partir le client sur un deux roues, une responsabilité terrible au

niveau de la sécurité. On ne peut pas se comporter à la légère, ni à la cool.

On passe du temps à apprendre le métier à ces jeunes dans notre atelier, nous leurs offrons des formations également. Une fois qu'ils sont opérationnels, on récupère le temps qu'on leur a consacré à les former. Engager un ouvrier directement opérationnel, c'est le bonheur !

Quand Justin a démarré ici, il était mature pour son âge. Une fois qu'on lui a montré le chemin de la réflexion, il a compris. La logique d'analyse, de déduction est primordiale dans ce

métier tout comme la passion. Au fil du temps, Justin a su se rendre indispensable. Nous l'avons donc engagé.

En septembre un autre apprenti commence chez nous, il a déjà fait 3 jours d'essai, il est super ! Mélissa est aussi une apprentie d'un centre de formation en alternance, elle est avec nous depuis 4 ans. »

Xavier Tintinger
ADMINISTRATEUR
DÉLÉGUÉ CHEZ
A2 MOTOR