



# HISTOIRES D'APPRENTIS

**3<sup>ÈME</sup>**  
ÉDITION

Développons ensemble  
votre avenir professionnel



DIPLÔMÉS  
CHAQUE ANNÉE

80%

DE RÉUSSITE  
AUX EXAMENS



8 jeunes sur 10  
TROUVENT UN EMPLOI  
À L'ISSUE DE LEUR FORMATION

# L'ALTERNANCE, LA VOIE DE LA RÉUSSITE

Ils ont entre 15 et 30 ans et suivent l'une des 90 formations en alternance du préapprentissage au Bac+5 de la Faculté des Métiers de l'Essonne.

Les apprentis ont fait le choix de l'apprentissage pour assurer leur avenir. Ils deviendront boulangers, coiffeurs, mécaniciens, soudeurs, commerciaux, comptables, ...

Nous en avons choisi une cinquantaine que vous découvrirez au travers de courts portraits.

Comme eux, ils sont près de 3000 répartis sur nos sites de Bondoufle, d'Évry et de Massy pour apprendre un métier dans nos locaux mais aussi sur le terrain.

Ils sont tous salariés sous le regard attentif de leur tuteur.

Je remercie toutes celles et ceux qui accueillent nos jeunes, leur consacrent du temps, de l'énergie afin de transmettre au mieux leurs savoirs pour les accompagner vers un emploi pérenne.

Un grand merci, aussi, aux équipes pédagogiques qui leur dispensent des savoirs théoriques, pratiques et assurent le lien avec les entreprises.

Ce recueil illustre le plaisir des apprentis d'avoir choisi l'alternance qui reste la voie de la réussite. Continuons à nous mobiliser, ensemble, pour former aujourd'hui les collaborateurs de demain !



**MAX PEUVRIER**

PRÉSIDENT DE LA FACULTÉ DES MÉTIERS DE L'ESSONNE

## PRÉSENTATION DE LA FACULTÉ DES MÉTIERS

p. 6-9

## PORTRAITS

p. 10-64

ARPAJON - RESTAURANT L'ESCARGOT	p. 12	LE COUDRAY-MONTCEAUX - LE RESTAURANT DU GOLF	p. 36
ATHIS-MONS - MICKAËL COIFFURE	p. 13	LES ULIS - GARAGE AUTO-SERVICES	p. 37
AUVERNAUX - HD CLIM CONCEPT	p. 14	LES ULIS - YVES ROCHER	p. 38
BALLANCOURT-SUR-ESSONNE - ENTREPRISE FLAVIANO	p. 15	LA FERTÉ-ALAIS - AMB	p. 39
BONDOUFLE - ENTREPRISE ESNAULT	p. 16	LISSES - BUSCH	p. 40
BOUSSY-ST-ANTOINE - BEAUTÉ ET BIEN-ÊTRE	p. 17	MARCOUSSIS - IMMOBILIER DE L'OVALIE	p. 41
BRÉTIGNY-SUR-ORGE - MLGT	p. 18	MASSY - SOPHIC PHOTO INDUSTRIE	p. 42
BREUILLET - CARREFOUR MARKET	p. 19	MENNECY - GARAGE CITROËN	p. 43
CESSON - AUCHAN	p. 20	MONTGERON - S'KISS COIFFURE	p. 44
CHILLY-MAZARIN - BOULANGERIE MEAUX	p. 21	MONTLHÉRY - COSMOCOLORS	p. 45
CORBEIL-ESSONNES - AUX ARMES DE FRANCE	p. 22	MONTLHÉRY - PEUGEOT SERVICE MOTO	p. 46
COURCOURONNES - ARIANESPACE	p. 23	MORANGIS - LABORATOIRE LADURÉE	p. 47
COURCOURONNES - MAIRIE - SERVICES TECHNIQUES	p. 24	MORSANG-SUR-ORGE - EBP SÉCURITÉ	p. 48
D'HUISON-LONGUEVILLE - GARAGE PEUGEOT	p. 25	ORSAY - MMC MÉTAL FRANCE	p. 49
DRAVEIL - CARROSSERIE DUARTE	p. 26	PALaiseau - SALON SAINT-ALGUE	p. 50
ÉPINAY-SUR-ORGE - COURTEPAILLE	p. 27	RIS-ORANGIS - MAIRIE - SERVICE CULTURE	p. 51
ÉTAMPES - MAISON DE QUARTIER	p. 28	SAULX-LES-CHARTREUX - LE RELAIS DES CHARTREUX	p. 52
ÉTIOLLES - GOLF	p. 29	SAVIGNY-SUR-ORGE - OB HOLDING	p. 53
ÉVRY - CONSEIL DÉPARTEMENTAL 91	p. 30	SOISY-SUR-SEINE - LA SICILIA IN BOCCA	p. 54
GRIGNY - LA CRIÉE	p. 31	ST-PIERRE-DU-PERRY - INTERMARCHÉ	p. 55
ITTEVILLE - UNIV HAIR COIFFURE	p. 32	STE-GENEVIÈVE-DES-BOIS - ORCHESTRA	p. 56
JUVISY-SUR-ORGE - STELOCOUP'	p. 33	ST-FARGEAU-PONTHIERRY - RÊVE ET EAU	p. 57
LA NORVILLE - RESTAURANT LA CIBOULETTE	p. 34	ST-MICHEL-SUR-ORGE - LA FOURNÉE DE LA GARE	p. 58
LA VILLE-DU-BOIS - SHAMPOO	p. 35	TIGERY - INTERMARCHÉ CONTACT	p. 59

VIGNEUX-SUR-SEINE - CASTORAMA p. 60

VILLEMORISSON-SUR-ORGE - ENTREPRISE BARRAT p. 61

VIRY-CHÂTILLON - PCH CLIMATISATION p. 62

WISSOUS - TRANSFLEX p. 63

YERRES - AUX PLAISIRS D'YERRES p. 64

## FILIÈRES FORMATIONS DE LA FACULTÉ DES MÉTIERS

p. 65-74

ADMINISTRATION - COMPTABILITÉ - GESTION p. 66

AUTOMOBILE p. 67

COIFFURE - ESTHÉTIQUE p. 68

COMMERCE - VENTE - IMMOBILIER p. 69

ÉLECTRO - ÉNERGÉTIQUE p. 70

INDUSTRIE p. 71

INFORMATIQUE p. 72

MÉTIERS DU GOÛT p. 73

TOURISME - HÔTELLERIE p. 74

## L'APPRENTISSAGE, QUE D'AVANTAGES !

p. 75-77

## LA TAXE D'APPRENTISSAGE

p. 78



## UN CENTRE DE FORMATION EN APPRENTISSAGE

La Faculté Des Métiers de l'Essonne (FDME) a été créée en 2005 à l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne, avec le soutien du Conseil Régional d'Île-de-France et du Conseil Départemental de l'Essonne.

L'établissement se positionne comme le plus grand Centre de Formation d'Apprentis dans les murs<sup>1</sup> en Île-de-France avec près de 3000 apprenants formés chaque année.



## UN ACCOMPAGNEMENT VERS L'APPRENTISSAGE

Un service "Accès à l'alternance" permet aux jeunes de démarrer leur formation même s'ils n'ont pas trouvé d'employeur à la rentrée. Le service mène, entre autres, des actions pour aider les apprenants à trouver une entreprise d'accueil.

Il met également en œuvre des opérations spécifiques destinées à signer un contrat d'apprentissage pour des jeunes orientés par les prescripteurs.



La FDME met en place des ateliers de Techniques de Recherche d'Emploi pour développer l'employabilité des jeunes, en professionnalisant leur démarche de recherche d'entreprise dès le mois de mars.

## UNE MISSION HANDICAP

La Mission Handicap propose un accompagnement personnalisé pour les personnes en situation de handicap. Elle assure également le lien avec les entreprises partenaires : information sur les aides, appui technique dans le montage des dossiers (AGEFIPH, MDPH, aménagement des examens).

### LES ENTREPRISES PARTENAIRES DE LA FDME

Données 2017

#### TYPES D'ENTREPRISES



**GE** 3%  
GRANDES ENTREPRISES

**ETI** 16%  
ENTREPRISES DE TAILLE INTERMÉDIAIRE

**PME** 19%  
PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES

**TPE** 62%  
TRÈS PETITES ENTREPRISES

#### IMPLANTATION GÉOGRAPHIQUE

**ESSONNE** 67%

**ÎLE-DE-FRANCE** 32%  
(HORS ESSONNE)

**FRANCE** 1%  
(HORS ÎLE-DE-FRANCE)



<sup>1</sup>Par opposition aux CFA hors les murs qui gèrent des formations assurées dans diverses écoles, du Lycée professionnel à l'Université.

Les apprentis de la FDME valorisent les métiers en participant à différents concours prestigieux.

22 jeunes ont été sacrés  
Meilleurs Apprentis de France  
depuis 2008



Lauréats du concours départemental "Un des Meilleurs Apprentis de France" 2017

## UNE PÉDAGOGIE INTÉGRATIVE ET ACTIVE

- ▶ À chaque rentrée, des journées d'intégration dédiées aux apprentis en première année de formation sont organisées. Elles créent un esprit de cohésion, de solidarité et d'appartenance à la FDME.
- ▶ Une cérémonie de remise de diplômes a lieu en fin de cycle en présence de personnalités pour fêter et valoriser la réussite des apprenants.
- ▶ Un programme dédié à la création d'entreprise permet aux apprentis volontaires de s'initier à l'entrepreneuriat.

## UNE MOBILITÉ INTERNATIONALE

Chaque année, des apprentis participent au cours de leur cursus à des séjours à l'étranger de 15 jours avec 80% d'activités professionnelles et 20% d'activités culturelles.

Outre une ouverture sur le monde, ces séjours pédagogiques permettent de renforcer l'anglais professionnel, de visiter et d'effectuer des stages dans des entreprises locales.

## DES ÉQUIPEMENTS PERFORMANTS



La FDME s'appuie sur des installations techniques répondant aux besoins de formation des apprentis et des entreprises : plateaux techniques, équipements modernes, salles informatiques, amphithéâtres, centre de ressources pédagogiques multimédia, etc.

Afin de répondre aux besoins croissants d'emploi des entreprises industrielles, la FDME s'est associée à des industriels de renom ainsi qu'à des acteurs phares de la formation pour construire l'Usine du futur : une plate-forme qui ouvrira ses portes en septembre 2018 sur le site de Bondoufle de la FDME.

INNOVATION

Ce bâtiment tourné vers les nouvelles technologies formera, chaque année, des salariés et des apprentis désireux de s'adapter aux nouvelles méthodes de production.

# UN CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

La FDME dispose d'un service Formation Continue destiné à former les salariés, demandeurs d'emploi et particuliers.

Tout individu peut se former tout au long de sa vie professionnelle pour se perfectionner ou acquérir de nouvelles compétences.

## LES FORMATIONS PROPOSÉES

La FDME propose des formations :

► **Interentreprises** pour répondre à la diversité des besoins individuels et enrichir les pratiques professionnelles par l'échange d'expériences.

► **Intra-entreprise** afin de prendre en compte les différents profils de collaborateurs à former dans une entreprise, tout en créant un cadre de référence commun.

► **Formations dédiées** avec la mise en place de formations thématiques pour les salariés d'une entreprise.

## LES DOMAINES DE COMPÉTENCES

► Formations transverses : management, ressources humaines, commerce, marketing, bureautique, comptabilité, qualité, développement personnel, etc.

► Formations réglementaires : prévention, sécurité, énergie.

► Linguistiques : plus de 20 langues étrangères enseignées. La FDME est un centre d'examen agréé pour les tests TOEIC, CAMBRIDGE, BULATS, BRIGHT.

► Formations métiers dans : l'industrie, l'automobile, le commerce, les métiers de bouche, de l'entreprise et des services, des soins à la personne.



La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) est un droit individuel qui permet à une personne engagée dans la vie active de faire valider les acquis de son expérience, notamment professionnelle, en vue de l'acquisition d'un diplôme, d'un titre ou d'un certificat de qualification.

La FDME peut accompagner le candidat pour cibler la qualification adéquate, obtenir la recevabilité ainsi que le financement des heures d'accompagnement.

Durant la période de VAE, les formateurs, spécialistes du diplôme ciblé, accompagnent le candidat dans :

- la constitution de son dossier
- la préparation à l'entretien avec le jury.





1  
CENTRE CERTIFIÉ  
ISO OPOF

+ de 4000  
ADULTES FORMÉS  
CHAQUE ANNÉE

+ de 150  
PROGRAMMES DE FORMATION

+ de 90  
FORMATIONS CERTIFIANTES  
ET DIPLÔMANTES

## DES FORMATIONS POUR LES DEMANDEURS D'EMPLOI

La FDME met en place tout au long de l'année des formations longues certifiantes et diplômantes financées par la Région Île-de-France ou le Pôle Emploi.

Le recrutement est soumis à une inscription obligatoire à une réunion d'information collective, des tests de niveau et un entretien individuel.

L'orientation doit être validée par un conseiller Pôle Emploi.



## LE CENTRE D'ÉTUDE DE LANGUES

La FDME est membre du réseau national des CEL, n°1 de la formation linguistique en France.

Pour s'adapter aux différents besoins, diverses formules existent :

- ▶ Cours individuels ou collectifs.
- ▶ En présentiel à la FDME (sites d'Évry et de Massy) ou en entreprise.
- ▶ À distance : e-learning, téléphone, visioconférence, etc.
- ▶ Blended learning : alternance de cours en présentiel et à distance.
- ▶ Immersions.
- ▶ Ateliers thématiques (finance, médical, technique, etc.).
- ▶ En journée ou en soirée.
- ▶ Rythme intensif, semi-intensif ou extensif.

## FINANCEMENTS

Selon la situation et le statut de chacun, plusieurs dispositifs permettent de financer les frais de formation :

- Le plan de formation
- Le Compte Personnel de Formation
- La période de professionnalisation

D'autres modes de financement existent, comme le CIF (Congé Individuel de Formation).

# LES APPRENTIS

# ET LES MAÎTRES D'APPRENTISSAGE

DE LA FDME



# VOUS RACONTENT



# LEUR HISTOIRE

## RESTAURANT L'ESCARGOT

ARPAJON



Le cœur à l'ouvrage

Midi, c'est le coup de feu en cuisine pour **Mathilde Szymiski**, 19 ans, qui ne se sépare jamais de sa bonne humeur et de son joli sourire ! Hors-d'œuvre, pâtisseries, tout doit être prêt dans les règles de l'art. Dans cet établissement dynamique, ouvert depuis 30 ans en plein centre ville, c'est familial et sans chichi.

Du matin au soir, le restaurant l'Escargot met le turbo et ça ne désemplit pas entre banquets, événements familiaux, dîners d'entreprise et retransmissions de manifestations sportives sur grand écran. Pas de meilleure école pour mettre en application les cours et se former efficacement au CAP Agent polyvalent de restauration !

« *L'alternance, c'est pour mieux comprendre le monde du travail et voir comment ça se passe. La restauration, c'est parce que j'adore la cuisine et j'aime bien manger* » précise-t-elle, sans relever la tête, concentrée sur les entrées qu'elle prépare pour le prochain service.

Carlos Brandao, son maître d'apprentissage, reconnaît « *qu'elle donne un sacré coup de main en cuisine et apprend vite* ». Le cœur à l'ouvrage, elle seconde utilement les trois chefs-cuisiniers qui doivent assurer une soixantaine de couverts midi et soir. Si la jeune fille s'est essayée à différents CAP, dont celui de la vente qu'elle a obtenu, c'est pour mieux trouver sa voie. Preuve que l'apprentissage permet d'évoluer et de se découvrir.



« J'apprends le métier en conditions réelles »

Après une année en Lycée professionnel, **Mélissa Montet**, 19 ans, a obtenu son CAP en s'inscrivant à la Faculté Des Métiers de l'Essonne (FDME) qu'elle a connue grâce au bouche-à-oreille.

*« J'ai toujours voulu faire mes études en alternance. J'apprends le métier en conditions réelles pendant trois jours et sur de vraies têtes et de vrais cheveux ! J'aime le contact avec les clientes. Au CFA, le programme de cours est riche. Pendant deux jours, j'apprends énormément. J'envisage de poursuivre avec le BTS qui me permettra de travailler dans la conception de nouveaux produits capillaires pour des laboratoires, dans le marketing ou en tant que technico-commerciale pour de grandes marques. »*

Et quelle meilleure école que celle de Mickaël, jury d'examen pendant cinq ans au CFA d'Évry et formateur au Studio Wella ! Ce maître d'apprentissage se définit comme un tuteur intransigeant : *« Avoir un apprenti répond véritablement à un besoin et je fais en sorte d'adapter la formation au cas par cas. Mais j'attends de leur part le sourire, l'amabilité, la disponibilité et l'amour de leur futur métier. Dans un salon, on doit tout mettre en œuvre pour que le (ou la) client(e) se sente bien accueilli(e) et considéré(e). »*

## HD CLIM CONCEPT

### AUVERNAUX



« On me prend au sérieux »

« Des apprentis, j'en ai eu quelques-uns. Je suis resté en contact avec certains d'entre eux qui sont aujourd'hui devenus des chefs d'équipe. Transmettre mon savoir, j'ai toujours aimé cela », s'enthousiasme fièrement Daniel Hochet, patron de sa PME, spécialisée en climatisation, chauffage, plomberie et domotique.

Et sur ses traces, son fils **Jordan Hochet**, 16 ans, qui entre à son tour en apprentissage à ses côtés. « C'est gratifiant et ça permet d'envisager l'avenir autrement. »

Jordan avait du mal à rester en place sur sa chaise au collège et, bien que placé sous l'autorité professionnelle du paternel, il a trouvé le bon équilibre dans l'alternance : « Deux semaines en entreprise puis deux semaines au CFA, ça me convient pour préparer mon Bac pro Technicien Maintenance systèmes énergétiques et climatiques. »

La diversité des tâches ne manque pas, ni la polyvalence dans cette activité où la domotique et les énergies vertes sont en pleine croissance.

« Je suis assez fier d'aller sur les chantiers comme un vrai professionnel. On me prend au sérieux. Mais face aux clients, je n'ai pas droit à l'erreur quand je change une chaudière ou lorsque j'installe un ballon d'eau chaude. Et quand mon père m'implique dans la conception ou la programmation d'une centrale de pilotage de systèmes électriques (domotique) chez un particulier, je dois être à la hauteur. Quand je retourne en cours, c'est presque reposant physiquement et moralement ! »

## ENTREPRISE FLAVIANO

BALLANCOURT-SUR-ESSONNE



« Avec mon tuteur, c'est du concret »

Contrairement aux apparences, **Allan Olmedilla Martinez**, 20 ans, n'est pas employé d'espaces verts !

Après son Bac pro Technicien maintenance systèmes énergétiques et climatiques, il arrive en fin de cursus du BTS Fluides énergies domotique, une formation qu'il a souhaité poursuivre en alternance pour « *changer de la formation initiale et être présent sur les chantiers. Aujourd'hui, nous intervenons chez un particulier pour une fuite d'eau sur l'arrivée principale. Au CFA, je continue d'avoir des cours théoriques, d'apprendre les normes, mais avec mon patron, c'est du concret. C'est ce que j'apprécie et c'est stimulant de constater que je peux être opérationnel en appliquant les enseignements des formateurs sur les chantiers.* »

Son maître d'apprentissage, Adrien Flaviano, est à son compte depuis quatre ans. Ce jeune entrepreneur dynamique intervient sur les dépannages et installations de chaudières, de pompes à chaleur, de planchers chauffants et de sanitaires.

« *Dans notre métier de plombier-chauffagiste, on porte de lourdes charges. Je prends des apprentis pour m'aider. Tout seul, je n'y arriverai pas et je peux diversifier mes activités avec l'agencement de salles de bain, notamment pour les personnes handicapées. C'est agréable de partager son savoir-faire et de former des jeunes. Être seul toute la journée, ce n'est pas facile.* »

## ENTREPRISE ESNAULT

### BONDOUFLE



Déjà une vraie professionnelle

Après son BTS Négociation et relations clients au CFA d'Évry, **Coraline Bernard**, 20 ans, prépare sa Licence pro Responsable de développement commercial.

Si Sandrine Esnault, sa tutrice, ne connaissait pas l'apprentissage, elle est aujourd'hui conquise : « *La qualité de sa formation au CFA est excellente. Coraline est notre première apprentie et sa présence a beaucoup apporté à la société. Elle a acquis une parfaite connaissance de la culture d'entreprise. C'est devenue une vraie professionnelle. Pour une future embauche, ce serait que du bonheur !* »

Créée en 1972, cette entreprise familiale, grossiste pour les boulangeries et pâtisseries, a plus de 6000 produits référencés. Coraline est chargée d'en faire la promotion et la mise en avant au travers de newsletters et des réseaux sociaux qu'elle maîtrise parfaitement. Force de propositions, elle a créé la page Facebook et le site internet de l'entreprise. « *J'ai préféré l'alternance : plus on grandit, plus on a besoin d'être autonome. On est mieux préparé à rentrer dans la vie active car je suis à 75% en entreprise et à 25% en cours. C'est un rythme soutenu à prendre, mais au final il donne de l'aisance.* »



Du droit à l'esthétisme

Un Bac STMG, un passage éclair à la Fac, **Amandine Fritz**, 19 ans, s'est vite aperçue qu'elle n'avait pas l'envie de s'investir dans des études de droit.

*« Je ne regrette pas de m'être tournée vers l'esthétique après un stage d'une semaine que j'ai trouvé grâce à la Mission locale. Depuis que j'ai commencé mon CAP, j'adore ! Au départ, c'est le maquillage qui m'attirait, mais les soins du visage m'intéressent davantage aujourd'hui. »*

Et pour cause, elle a rapidement bénéficié d'un stage chez Sothys, où elle s'est formée au protocole des soins et des produits de la marque. Valérie Jarzabek, son maître d'apprentissage, s'est toujours entourée d'une ou deux apprenties dans son institut de soins. *« J'aime partager et enseigner mon métier. »*

Être responsable a donné de l'assurance à Amandine qui apprécie de retourner au CFA pour continuer d'apprendre ce qui l'intéresse vraiment : la préparation des crèmes, le maniement des appareils en cabine et la biologie appliquée.

*« Avec le BP Esthétique, je pourrais ensuite approfondir les techniques de soins du corps, le maquillage artistique entre autres, et la gestion-comptabilité pour ouvrir mon propre salon. Et pourquoi pas, poursuivre par le BTS Métiers de l'esthétique, cosmétiques et parfumerie pour me spécialiser au management, à la formation-marques ou à la cosmétologie ! »*

MLGT

BRÉTIGNY-SUR-ORGE



Une équipe où chacune a trouvé sa place

Maintenance, levage, grues à tour, semi-remorques, ce vocabulaire n'a plus de secret pour **Manuela Borges Ricardo**, 20 ans. Depuis son stage d'observation en 3<sup>ème</sup> et son Bac pro Gestion administration, elle poursuit chez MLGT en préparant un BTS Assistant de gestion PME-PMI.

Dans cette entreprise spécialisée dans la location, la vente et les prestations annexes de grues à tour et auto-montantes, on ne sait plus très bien « *qui forme qui* » !

« *C'est simple, Manuela était en formation avec Sabrina, notre responsable clientèle, remarque Adeline Demoulin, son maître d'apprentissage. Aujourd'hui, elle maîtrise les logiciels pour les contrats de location et de facturation. Ses connaissances en informatique acquises au CFA nous sont précieuses, c'est elle qui nous apprend à mettre en page les notes de service. C'est un échange permanent, on forme une équipe où chacune trouve sa place.* »

Une place qui lui permet d'envisager sereinement l'avenir. L'apprentie vise la Licence RH. « *L'alternance m'a permis d'être indépendante et de découvrir le monde du travail. En plus de la location des grues à tour pour nos clients du BTP, je gère l'entretien de notre flotte de véhicules, la constitution des dossiers pour les nouveaux clients et les déclarations d'embauche. J'occupe un vrai poste et je me sens utile.* »

## CARREFOUR MARKET

BREUILLET



## Des responsabilités comme un salarié

*« Pour préparer mon BTS Management des unités commerciales, j'ai choisi sans hésiter l'alternance car, sur le marché de l'emploi, mon expérience professionnelle fera la différence auprès des futurs employeurs par rapport à une formation initiale. »*

Convaincu d'avoir fait le bon choix, **Nicolas Martin**, 19 ans, envisage sans l'ombre d'une hésitation de poursuivre sur le même mode avec une Licence pro voire un Master, pour devenir manager ou directeur d'entreprise.

Et dans ce supermarché, les différents postes dont il s'occupe lui donnent une vision d'ensemble du magasin : *« Je gère l'arrivée des marchandises, le contrôle des commandes, mais aussi l'équipe de mise en rayon composée d'une dizaine de personnes. Tout me plaît ici, c'est parfait. Et j'ai un très bon tuteur ! »*

Son maître d'apprentissage, Thierry Mallet, ne se contente pas de le mettre en rayon : *« Un apprenti de niveau BTS se voit confier des tâches en rapport avec ses études au CFA. Nicolas a les mêmes responsabilités qu'un salarié : contrôle de commandes, gestion des produits, audit, recalage des stocks. Pendant la période de Pâques, je lui confie la mise en rayon, le montage des linéaires selon les plans merchandising, et celui de toutes les promotions. »*

AUCHAN

CESSON



Pour une approche terrain plus riche

Avec les 7000 références du rayon parfumerie, **Estelle Lecureux**, 24 ans, titulaire d'un BTS Management des unités commerciales, a de quoi s'occuper ! L'hypermarché de 14 000 m<sup>2</sup> accueille environ 2,5 millions de clients par an.

Parmi ses nombreuses responsabilités, elle reçoit chaque semaine les fournisseurs des grandes marques pour gérer le réapprovisionnement des rayons : un champ d'intervention adéquat pour préparer sa Licence pro Responsable manager de la distribution.

*« J'ai choisi de poursuivre ma formation en apprentissage pour avoir une approche terrain plus constructive et plus riche qu'en formation initiale. C'est une mise en condition probante pour acquérir le rythme du travail : j'alterne trois semaines en entreprise puis une semaine au CFA d'Évry. J'apprends beaucoup en observant ma tutrice, sur la gestion du risque notamment. Son expérience et ses capacités d'analyse m'apprennent à savoir résoudre un problème rapidement. L'apprentissage est un bon tremplin pour entrer dans la vie active. »*

Manager Commerce du Pôle Beauté, Hygiène et Textiles adultes, Sandrine Baty apprécie de former de jeunes collaborateurs : *« Mes apprentis m'apportent énormément. Accompagner les jeunes et leur transmettre notre savoir tout en s'adaptant à leur personnalité ne s'improvise pas. Il faut aimer cela. Bien sûr, je ressens beaucoup de fierté à les voir grandir professionnellement. »*

## BOULANGERIE MEAUX

CHILLY-MAZARIN



Transmettre l'amour du travail bien fait

**Alexis Lainault**, 17 ans, sait ce que tenir une boutique signifie puisque ses parents sont commerçants. Se lever à 4 heures du matin, il connaît la chanson même si elle est difficile à retenir au début !

« La pâtisserie me passionne, j'ai toujours voulu en faire mon métier. Il y a tellement de techniques à connaître et l'apprentissage est, selon moi, la meilleure façon de les apprendre. Je n'étais pas très à l'aise au collège. Au CFA, en 1<sup>ère</sup> année de CAP Pâtissier, je fais beaucoup de pratique, c'est cela qui m'aide à m'améliorer en entreprise. Mon tuteur, Julien, m'a demandé de faire aujourd'hui, des amandes, des viennoiseries et les garnitures des tartes. Il m'apprend les bases. »

Reprises en 2013, les deux boulangeries de Madame Idalia Meaux accueillent des apprentis : « C'est une tradition qui se perpétue pour transmettre le savoir-faire artisanal afin qu'il ne disparaisse pas. » Bien former les jeunes, leur enseigner le métier, leur transmettre l'amour du travail bien fait, ce maître d'apprentissage y tient particulièrement.

C'est le rôle des aînés de former patiemment la relève : « On ne devient pas pâtissier du jour au lendemain. C'est très technique, il y a beaucoup à apprendre mais pour quelqu'un qui veut s'amuser et se faire plaisir, il y a de quoi faire ! »

## RESTAURANT AUX ARMES DE FRANCE

CORBEIL-ESSONNES



« Je suis dans le cœur du métier »

« Moi, j'adore le coup de feu, c'est de l'adrénaline pure quand on envoie les assiettes. Plus tard, lorsque j'aurai mon Brevet professionnel, j'ouvrirai un restaurant dans mon pays, la Bulgarie, et je proposerai une carte à la française, comme le chef ! » Dans la brigade de Yohann Giraud, Chef cuisinier aux Armes de France, véritable institution gastronomique en Essonne, mieux vaut savoir s'imposer et ne pas être impressionné.

Ça tombe bien, **Sonya Miteva**, 17 ans, a le caractère bien trempé, la foi chevillée au corps, et son challenge préféré est de suivre la cadence pour être à la hauteur ! « En préparant mon CAP Cuisine en alternance, je cuisine enfin tous les jours. Je ne fais plus de théorie comme au lycée. Je suis dans le cœur du métier, dans le vrai monde du travail. C'est sûr, ce rythme n'est pas fait pour tout le monde. Je vais à Rungis avec le Chef, c'est immense ! »

En attendant de pouvoir servir le macaroni farci de foie gras, céleri rave, gratiné au parmesan, la route est encore un peu longue mais « Sonya est une bosseuse, observatrice et vraiment courageuse. Elle s'occupe du dressage des entrées et des desserts, de l'assemblage dans les assiettes, elle écaille également les poissons. Je lui apprends à travailler avec nos techniques. La barrière de la langue n'est pas un problème, sauf que décidément, la règle de trois est une bête noire sans frontière ! Le calcul, on en a besoin tous les jours », tonne gentiment son maître d'apprentissage.



Avec l'apprentissage, ça décolle !

« Trop de maths, c'était affreux ! Je voulais pourtant continuer mes études ». De sa 1<sup>ère</sup> année de DUT Gestion des entreprises, **Charlotte Romezin** 22 ans, garde un souvenir plutôt négatif. Aujourd'hui, elle s'épanouit en 2<sup>ème</sup> année de BTS Assistant de manager, chaque jour étant fait de nouvelles expériences concrètes et variées. « J'assiste aux réunions de coordination et je participe à la rédaction de comptes-rendus. De plus, je découvre une entreprise conviviale à taille humaine. »

Accueillir des jeunes pour favoriser leur insertion dans l'entreprise ou sur le marché de l'emploi est un objectif constant de la politique RH d'Arianespace. Depuis 2010, le taux d'alternants est en augmentation régulière passant de 2,4% en 2010 à 6,8% de l'effectif moyen en 2016.

Barbara Conaté, son maître d'apprentissage et assistante du Directeur Ingénierie et Opérations, a d'ailleurs effectué un stage de tutorat pour apprendre à transmettre son savoir-faire, évaluer les acquis de son apprentie, lui fixer des axes de progression et des objectifs en relation avec sa formation au CFA.

« Charlotte est devenue autonome et elle est souvent sollicitée par d'autres services, notamment dans le cadre du programme Ariane 6, où elle participe à la rédaction de comptes-rendus. » Entre connaissances théoriques et aptitudes professionnelles, Charlotte est sur la rampe de lancement pour décoller et s'insérer dans la vie active.

## MAIRIE – SERVICES TECHNIQUES

### COURCOURONNES



#### Un but concret derrière les objectifs

Un problème ? Un bug ? Pas de souci, **Éric Gorain**, 23 ans, peut gérer tout dépannage réseau, certaines fois, depuis son ordinateur sans se déplacer. Tous les services de la collectivité : écoles, ludothèque, centre culturel, police municipale, centre social, sont sous le contrôle de l'équipe informatique qu'il a rejointe pour compléter sa formation.

Franck Burzynski, son maître d'apprentissage et Responsable du service informatique et téléphonie de la ville, est ravi des compétences que son apprenti déploie grâce à l'enseignement conjugué au CFA : « *C'est notre deuxième apprenti. Il est parfaitement intégré dans notre service et nous est très utile. Actuellement, Éric travaille sur une application pour développer notre projet de gestion du parc automobile.* »

Éric a arrêté ses études après un Bac pro Systèmes électroniques numériques, bien décidé à trouver du travail : « *Mais j'ai vite pris conscience que mon faible niveau d'études et mon manque d'expérience professionnelle étaient de gros handicaps. J'ai persévéré et je suis aujourd'hui en 2<sup>ème</sup> année de BTS Services informatiques aux organisations. J'ai choisi l'alternance pour avoir une autonomie financière, mais aussi pour être intégré dans le monde du travail. Je comprends mieux ce qu'est la vraie vie. C'est génial !* »

## GARAGE PEUGEOT

D'HUISON-LONGUEVILLE



« Un jeune motivé, ça vaut le coup ! »

Depuis 20 ans, José Fernandes a toujours eu des stagiaires ou des apprentis dans son garage. « *Bien sûr, entrer en apprentissage, ce n'est pas simple pour un jeune. L'apprenti carrossier doit être précis et habile de ses mains mais quand il est motivé, ça vaut le coup.* »

Dextérité et sens de l'observation sont les principales qualités que Christophe Bordat, maître d'apprentissage, enseigne à **Flavien Dufay**, 17 ans, en 2<sup>ème</sup> année de CAP, qui a fait le choix de l'apprentissage : « *Pour l'instant, je m'occupe de redresser le coffre d'une Peugeot 208. Je mets en application les différentes techniques apprises au CFA pour déterminer la profondeur d'un choc sur la tôle. J'apprends à analyser, puis à évaluer les dégâts subis par les véhicules et à déposer les différents éléments. Je dois être capable de désosser la voiture et de la remonter ensuite.* »

Par la suite, l'apprenti carrossier pourra se spécialiser dans le contrôle des structures et du soubassement. Être titulaire du CAP Réparation des carrosseries, c'est savoir démonter et fabriquer des pièces, mais posséder aussi de bonnes notions en électricité pour déceler les anomalies mécaniques. Son savoir-faire polyvalent pourra également être transposé sur les réparations de matériels aéronautiques, ferroviaires ou maritimes.

## CARROSSERIE DUARTE

DRAVEIL



Le DIMA pour se préparer à l'apprentissage

**Killian Sauzin**, 15 ans, a intégré une classe DIMA : le Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance, qui permet de débiter une activité professionnelle tout en restant sous le statut scolaire.

Un peu d'école, un peu de cours technologiques, pratiques et une formation en milieu professionnel. Ce dispositif est souple et peut être interrompu à tout moment, il n'empêche pas le retour dans un cursus scolaire classique. Killian a choisi la carrosserie mais hésitait avec la mécanique. Il peut ainsi se faire une idée sans s'engager.

*« J'aime bien les belles voitures mais je n'avais aucune idée de ce que pouvait être ce métier, alors j'observe beaucoup. Quand j'ai des difficultés, il y a toujours quelqu'un pour m'aider. Je compte poursuivre ma formation en alternance pour acquérir de l'expérience et le petit salaire mensuel m'aidera à démarrer dans ma vie personnelle ! »*

Son maître d'apprentissage, Jessy Duarte, a ouvert son garage récemment et prend son rôle très au sérieux : « Ça fait plaisir d'aider un jeune, de lui montrer le métier. »

COURTEPAILLE

ÉPINAY-SUR-ORGE



Transmettre les valeurs professionnelles

Puisqu'elle est titulaire d'un Bac Techniques RH, **Morgane Fillodeau**, 20 ans, passera son CAP en une année. « *Le secteur des Ressources Humaines ne me convenait pas. Mon père, ayant travaillé dans la restauration, m'a aidé dans mon orientation. Le service en salle me plaît davantage. La formation en alternance me donne l'expérience professionnelle et une rémunération. Je suis très fière de mon choix. Je compte poursuivre avec un BTS et faire carrière dans cette branche.* »

Morgane est entre de bonnes mains : l'expérience de son maître d'apprentissage, Jean-Jacques Noret, couronnée d'un Trophée décerné en 2005 par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, a conduit nombre d'anciens apprentis à la direction de grands établissements.

Ce franchisé Courtepaille depuis 14 ans souhaite leur transmettre les valeurs professionnelles telles que l'amour de ce métier. « *Il faut être courageux, avoir le sens du contact, aimer rendre service à la clientèle et être disponible les soirs et week-ends. Je leur demande de maîtriser rapidement la carte et les produits préparés par le Chef qui sert en moyenne 100 couverts part jour. L'observation et la rapidité sont des qualités recherchées dans ce type d'établissement qui offre beaucoup de débouchés et des évolutions rapides.* »

## MAISON DE QUARTIER - Centre social Jean Carmet

### ÉTAMPES



« Être suivie dans mes évaluations m'encourage »

Entre le Salon d'art enfantin et les Portes Ouvertes qu'elle organise au Centre social Jean Carmet, **Penda Ly**, 20 ans, s'est rendue indispensable à la Maison de quartier. Le cadre idéal pour préparer un Bac pro Gestion administration dans cette ruche débordante d'activités : soutien scolaire, points lecture, groupes de soutien familial, ateliers thématiques pour tous et accueil loisirs des jeunes.

Marie Passelergue, Directrice et maître d'apprentissage de Penda, explique « *Mon apprentie est vraiment au cœur de l'organisation.* »

Penda s'occupe du développement du pôle culturel, de la programmation des spectacles et assure un support technique et logistique pour certains projets. « *Je ne regrette pas d'avoir préféré l'alternance pour mes études. Je découvre le monde du travail et j'ai pu financer mon permis de conduire. Être suivie dans mes évaluations m'encourage. Je prends de plus en plus d'assurance. Et je compte poursuivre avec un BTS Comptabilité.* »

Très investie dans la formation de son apprentie, Marie assiste à ses conseils de classe et suit de près son évolution en véritable coach : « *Je l'incite à s'ouvrir à d'autres horizons, développer son potentiel et à acquérir d'autres compétences. C'est dans mon rôle de l'aider à s'épanouir.* »



« Je ne m'ennuie pas un instant »

Être autonome financièrement tout en continuant ses études, l'alternance a résolu le dilemme de **Morgane Delfosse**, 19 ans, qui ne voulait pas arrêter ses études après son Bac STMG.

« J'ai fait des recherches sur internet et j'ai trouvé cette opportunité à côté de mon domicile. L'apprentissage, c'est dur : la charge de travail est plus lourde qu'en formation initiale où l'enseignement théorique s'étale sur toute l'année, sans parler des vacances, ... mais je ne regrette pas du tout, je ne m'ennuie pas un instant, le temps passe vite et les formateurs du CFA nous plongent directement dans le bain. »

Sous la conduite de Charlotte Diaz, son maître d'apprentissage, la jeune fille a appris à utiliser les logiciels de réservation, elle organise maintenant les plannings des départs lors des compétitions. « Une responsabilité qui nécessite de la rigueur car notre clientèle est constituée d'adhérents fidèles présents dès 7 heures du matin l'été. Je lui confie l'ouverture et la fermeture, la vente des vêtements également. Après une période d'observation et d'accompagnement, mes deux apprentis appréhendent bien cet environnement particulier et sont polyvalents. »

Un bon départ pour Morgane qui espère continuer avec une Licence pro dans le tourisme d'affaires.

## CONSEIL DÉPARTEMENTAL

ÉVRY



Les collectivités territoriales recrutent aussi

Pour rechercher un employeur, il ne faut pas négliger les collectivités territoriales qui sont ouvertes à l'apprentissage. **Alou Ag Rhissa**, 24 ans, en 2<sup>ème</sup> année de BTS se sent désormais beaucoup plus à l'aise dans l'apprentissage et chez son employeur, la Direction des systèmes d'informations et e-administration du Conseil Départemental de l'Essonne : *« J'ai arrêté un DUT en formation initiale pour m'orienter vers l'apprentissage. Actuellement, j'effectue le suivi d'un projet de supervision avec le logiciel What'up et vérifie que les paramètres des serveurs sont corrects. »*

Ce service accueille régulièrement plusieurs apprentis, y compris des niveaux Bacs pro. Pour Mylène Hertrich, Chef de projet et Administrateur base de données, être maître d'apprentissage est une nouveauté : *« Je suis attentive à ne pas creuser de décalage entre la théorie et la pratique. Nous lui confions des tâches progressives avec des objectifs précis. »*

La suite de sa formation, Alou l'envisage avec une Licence pro à la FDME de Massy pour être Administrateur réseau : *« J'aurai plus de facilités à trouver un emploi avec un Bac+3 ! »*



« Je lui ai dit : testez-moi ! »

Atypique, le parcours scolaire de **Brandon Ozturk**, 23 ans, s'est arrêté au CAP Mécanique. Accumulant de-ci de-là les petits boulots de serveur, il découvre un jour la formation passerelle au CFA d'Évry. « *Ce dispositif est une opportunité pour les jeunes qui ont décroché du système scolaire et qui veulent reprendre un cursus professionnalisant. Moi, ça m'a permis de faire le point sur mes compétences* ». Et de révéler son potentiel : quand on parle comme Brandon, quatre langues dont le russe, et qu'on apprend le japonais en autodidacte, on a juste besoin d'un petit coup de pouce !

Comment est-il arrivé dans ce restaurant à thème ?

« *Cet été, pour un remplacement. Ma motivation était si forte que j'ai réussi à convaincre le directeur. Je lui ai dit : testez-moi ! Je ne regrette pas d'avoir été audacieux.* » Alors zéro défaut pour cet apprenti modèle ? « *Juste le feu sacré bouillonnant à canaliser* », sourit son maître d'apprentissage, Caroline Saray.

Son objectif est désormais ambitieux : après son CAP et la Mention complémentaire de barman, il s'envolera vers le Japon dont la culture le passionne, puis il reviendra en France pour créer son enseigne. « *Et j'aurai des apprentis que je formerai. Je rendrai ce qu'on m'a donné !* ».

## UNIV HAIR COIFFURE

ITTEVILLE



« À diplôme égal, je privilégie la formation en alternance »

Pour Sandrine Follet, il n'y a pas l'ombre d'un doute : *« Je n'ai jamais été déçue par mes apprenties et j'en ai toujours eu depuis l'ouverture de mon salon de coiffure, il y a cinq ans. Leur aide est toujours précieuse. Parfois, il faut faire des heures supplémentaires : c'est un commerce, pas un bureau, ce que les jeunes comprennent bien ! »*

**Marie Matos**, 16 ans, s'épanouit dans sa formation de CAP Coiffure qu'elle a intégrée dès l'âge de 14 ans par une classe de DIMA (préapprentissage). *« J'ai toujours voulu être dans le concret, être active »,* affirme-t-elle.

*« Le contact et l'accueil de la clientèle sont des aptitudes essentielles. Ensuite, rien ne vaut la pratique au bac à shampoing, au coiffage, pour se familiariser avec les différents types de cheveux et acquérir une gestuelle de la main spontanée. Ensuite, pour la coupe et les mèches, je suis là pour l'accompagner. L'expérience et les savoir-faire se transmettent sur le terrain. »*

Après son CAP, Marie pourra se perfectionner par un Brevet professionnel qui lui permettra alors d'ouvrir son propre salon. D'ores et déjà, sa formation en alternance lui assure de trouver un emploi, ce que confirme sa patronne : *« Entre deux candidatures, à diplôme égal, je privilégie la formation en alternance ».*



### L'apprentissage, la meilleure pédagogie

*« Le salon existe depuis 1984 et je l'ai repris en 2012. J'y ai été moi-même apprentie », se souvient Sylvie Lemarchand, patronne de Stelocoup'. « Former des apprenties est dans notre ADN ! Il y en a toujours eu, certaines sont restées. La plus ancienne d'entre nous travaille ici depuis 33 ans et la plus jeune depuis 15 ans. Notre équipe est soudée, il y a un côté fusionnel entre nous ! »*

Chacune des cinq coiffeuses garde un œil attentif sur **Alisson Pereira**, 19 ans, dont la présence est ici devenue familière à la fidèle clientèle d'habituées. Après son CAP Coiffure obtenu à la FDME d'Évry, elle poursuit sa formation dans le même salon.

Entourée et choyée par ses aînées, elle ambitionne d'obtenir son Brevet professionnel pour confirmer la maîtrise de son métier : *« J'ai beaucoup appris en observant, c'est très formateur d'être sur le terrain. Je voulais découvrir ce qu'était le contact avec la clientèle. Et j'aime bien cet esprit d'équipe. Au lycée, je n'étais pas dans mon élément. Cette alternance de pratique au salon et de cours théoriques, m'a paru être la meilleure pédagogie. L'apprentissage, c'est le top ! »*

## RESTAURANT LA CIBOULETTE

### LA NORVILLE



Marmiton deviendra grand

Il est maintenant autonome et se débrouille tout seul : **Trystan Le Grasse** a pris du galon depuis deux ans lorsque l'adolescent préparait son CAP Cuisine. Fidèle à son maître d'apprentissage, Johnny Denis, le jeune marmiton achève son Brevet professionnel et poursuit toujours l'idée d'exporter son savoir-faire en Bretagne où il souhaite ouvrir un restaurant de poissons et de crustacés. Auparavant, il aimerait satisfaire une curiosité légitime : « *faire ses armes dans les brigades de restaurants étoilés à Paris* » et s'embarquer dans les cuisines des bateaux de croisière pour découvrir d'autres méthodes de travail.

« *Trystan a suivi sa formation sérieusement et sa progression est notable. Je suis toujours fier de transmettre mon savoir-faire et les valeurs d'un métier passionnant. Avec cette formation en alternance, son diplôme va lui permettre de partir où il veut. C'est gratifiant de voir mes apprentis (j'en ai quatre en roulement) prendre de l'assurance et monter en compétences.* »

Arrivé (presque) en fin de carrière, le maître d'apprentissage fait le compte : « *En 43 ans de métier, j'ai formé une cinquantaine d'apprentis. Certains sont partis à l'étranger et aux États-Unis pour monter des fermes-auberges : la gastronomie française s'exporte bien.* »

En attendant de se lancer en solo, Trystan dispense quelques conseils à ses successeurs : « *Savoir gérer la pression, prendre des initiatives et être courageux.* »



« Mes apprenties sont devenues mes employées »

Manager depuis 2006 et franchisée depuis 2013, Julie Besse est une jeune tutrice attentive. Transmettre son expérience sans distinction hiérarchique afin que tout le monde contribue à la formation des apprenties, tel est son credo : *« Chacune d'entre nous a un petit truc, un petit coup de main technique à transmettre. Quand je prends une apprentie, ce n'est pas pour avoir une aide, c'est pour la former à l'image du salon et la garder ensuite. Toutes mes apprenties sont devenues mes employées. »*

Malgré son jeune âge, **Laure Lafourcade**, 16 ans, son apprentie, s'est fixée comme objectif de réussir le grand chelem : obtenir son CAP Coiffure, son BP et la Mention complémentaire pour approfondir ses connaissances. *« Je préfère l'apprentissage pour être en contact avec le métier. Au Lycée professionnel, je m'ennuyais un peu. Là, au salon, j'apprends énormément en rencontrant des situations différentes. »*

Entourée d'une kyrielle de professionnelles bienveillantes, elle s'exerce au bac à shampoing pour acquérir une gestuelle spontanée et applique consciencieusement les couleurs. *« Ce qui m'intéresse chez une apprentie, conclut Julie Besse, c'est son amour du métier, son enthousiasme ! Mon premier critère pour embaucher des apprenties, c'est leur bonne éducation. Elles sont jeunes et souvent intimidées mais cela n'empêche pas leur motivation. La passion, ça se voit tout de suite. »*

## LE RESTAURANT DU GOLF

### LE COUDRAY-MONTCEAUX



« Dans la restauration, l'apprentissage est la seule formation d'excellence »

Barista, avec une spécialisation en café ! C'est tout vu pour **Dylan Nicol**, 18 ans, après son BP Arts du service et commercialisation en restauration, il poursuivra en un an cette certification professionnelle qui complètera sa formation de service en salle.

Quant à **Jonathan Bousquet**, 18 ans, avec ce même BP, il ambitionne d'être chef de rang ou maître d'hôtel.

« *L'apprentissage, dans notre métier, c'est la seule formation d'excellence. Ici, il y a quatre apprentis, deux en salle et deux en cuisine* », résume Ruddy Romanello, Directeur du restaurant du Golf, ouvert depuis 30 ans. « *Je reçois aussi des jeunes de 3<sup>ème</sup> en stage d'observation. Quand ils repartent en sachant si cette voie leur convient ou non, on a gagné. J'ai toujours travaillé avec des apprentis. Deux jours au CFA, trois jours en entreprise, ce rythme correspond aux besoins des métiers de bouche et évite aux apprentis d'être déconnectés quand ils reviennent. Au bout de deux mois, ils sont autonomes sur les deux restaurants : le Grill et le Club V.I.P, ce qui représente plus d'une centaine de couverts !* »

Pour l'heure, en attendant le coup de feu, sous le regard bienveillant mais exigeant de leur maître d'apprentissage, les deux apprentis en salle perfectionnent leurs connaissances des produits présentés sur la carte et leurs techniques de découpe de viandes et poissons.

## GARAGE AUTO-SERVICES

### LES ULIS



Opérationnel sur tous les postes

« J'aime avoir les mains dans le cambouis et la formation en alternance me permet de mettre en application ce que j'apprends au CFA. J'apprends mieux en regardant faire les professionnels. Rester assis à l'école, ce n'était pas pour moi. » Après deux stages d'observation effectués au Garage Auto-Services, **Geoffrey Saiz**, 17 ans, prépare un Bac pro Maintenance de véhicules option voitures particulières.

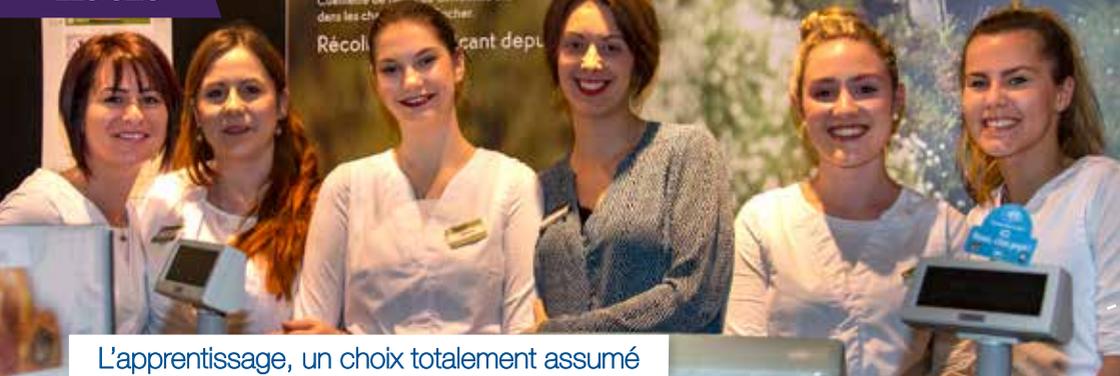
Rechercher les pannes, démonter des moteurs, observer et mettre en pratique les cours, autant d'exercices stimulants. « Geoffrey est opérationnel sur tous les postes de la voiture », déclare son maître d'apprentissage.

Fernando Dos Santos Cleto, Directeur du Garage Auto-Services a toujours recruté des apprentis depuis l'ouverture de son atelier. « Je préfère former un jeune à mes méthodes de travail. C'est nécessaire pour préparer la relève. Je l'encourage à bien travailler au CFA et à poursuivre ses études car, aujourd'hui, un mécanicien doit avoir des compétences en informatique et en électronique. »

Déjà titulaire d'un CAP Maintenance de véhicules, Geoffrey est maintenant capable d'intervenir sur toutes les pièces maîtresses du moteur, y compris la courroie de distribution. Tout ce qui sera utile pour réparer la Chevrolet Camaro 1969 que son père lui a offerte : « Mon rêve est de pouvoir rouler avec. Et le petit salaire que j'ai chaque mois, ce n'est pas forcément pour sortir avec les copains, c'est pour acheter des outils et ensuite, la réparer. »

## YVES ROCHER

### LES ULIS



### L'apprentissage, un choix totalement assumé

« Après ma seconde générale, j'ai enfin pu intégrer la formation que je voulais faire depuis mon enfance. » L'alternance est un choix totalement assumé pour **Magalie De Castro**, 17 ans, en 2<sup>ème</sup> année de CAP Esthétique. « J'avais envie d'apprendre tout en travaillant. En intégrant ensuite un Brevet professionnel, je me spécialiserai dans les soins du corps et la gestion de l'entreprise. »

« Avant de s'engager mutuellement, nous avons eu un long entretien d'évaluation, comme avec toutes les apprenties recrutées. Je suis très investie dans leur scolarité et je prends régulièrement connaissance de leur bulletin scolaire », explique Céline Rautureau, Directrice adjointe du magasin et maître d'apprentissage. « Nous avons de très bonnes relations avec le CFA. Les formateurs se déplacent et connaissent nos protocoles. Les apprenties sont toujours studieuses et d'un bon niveau scolaire. »

À l'institut, Magalie s'exerce avec des mises en situation, elle apprend à poser les bonnes questions, à développer des argumentaires pour réaliser des ventes supplémentaires. Dans un contexte très concurrentiel où l'offre de produits en libre-service est pléthore, l'apprentie développe ainsi des aptitudes requises pour délivrer des conseils adaptés que les clientes ne trouvent pas en grande surface.

Nul doute qu'avec le joli sourire de Magalie, on se sente comme sur un nuage !



Former un apprenti : un gain de temps considérable

« Prendre des jeunes en apprentissage, c'est repérer les potentiels humains et préparer l'avenir d'un métier bouleversé par l'introduction des machines à commandes numériques », explique Jacques-Henri Miguet, Directeur d'AMB, une PME familiale créée en 1980, spécialisée dans la mécanique industrielle. « Un apprenti formé sur nos machines et à nos activités, c'est un gain de temps considérable. » Expert dans le prototypage de moules et de pièces mécaniques de très haute précision, AMB travaille pour les industries navale, aéronautique, nucléaire, pétrolière, également pour les sports mécaniques de haut niveau.

« C'est un secteur d'activité florissant et qui ne connaît pas la crise. Parce qu'il est méconnu, le seul bémol est la difficulté à recruter des jeunes. Par conséquent, c'est une main-d'œuvre rare, poursuit-il. Comme la transmission du savoir-faire devient un sujet de préoccupations, un poste spécialement dédié à la formation va se créer chez AMB. »

Facultés d'abstraction, esprit créatif et minutie ont conduit **Clément Beauregard**, 18 ans, en mécanique de précision. Après son CAP Maintenance de véhicules, il prépare son Bac pro Technicien d'usinage auprès de son maître d'apprentissage, Éric Debray. « Pour l'instant, je fais du fraisage traditionnel. Dans trois mois, je commencerai à faire de la programmation et à rentrer des données numériques sur ordinateur. À partir de cotes et des plans réalisés par des ingénieurs, un jour comme mes pairs, je visualiserai les pièces en 3D. »

BUSCH

LISSES



Accompagner l'apprenti dans sa progression

Pour préparer son Bac pro Maintenance des équipements industriels, **Évan Londas**, 16 ans, a fait preuve de motivation et de persévérance pour effectuer ses propres recherches sur internet. La FDME l'a aidé à trouver un employeur. « *L'alternance est pleine de qualités pour les manuels comme moi. J'aime bricoler et me débrouiller sur mon vélo.* » Pour autant, pas question de bricoler dans l'entreprise Busch, l'un des plus grands fabricants mondiaux de pompes à vide industrielles. Dans l'atelier du service Après-vente de sa filiale française, des techniciens chevronnés assurent entretien et maintenance.

Référent et tuteur, Fabrice Diomar encadre la formation de son jeune apprenti avec rigueur. Dans un environnement particulièrement complexe, comportant risques électriques et chimiques, la manipulation de matériels sensibles exige une phase d'observation stricte.

« *Maintenant, Évan apprend à démonter et à remonter une pompe pour en faire l'expertise et proposer un devis de réparation aux clients. Mon rôle de maître d'apprentissage est de l'accompagner dans sa formation et sa progression scolaire. La moyenne d'âge de la main-d'œuvre étant élevée, l'entreprise familiale se soucie de pérenniser son savoir-faire. Former des apprentis, c'est assurer la transmission de nos compétences.* »



## IMMOBILIER DE L'OVALIE

MARCOUSSIS

Pour gagner en confiance

« Nous venons de créer notre PME et pour nous, jeunes entrepreneurs, prendre un apprenti, c'est redonner ce que nous avons reçu lorsque nous étions, nous-mêmes en apprentissage. » Une sorte de redevance envers la jeunesse pour Émilie Gaby, maître d'apprentissage d'**Alizée Rousseau**, 18 ans, qui a choisi l'alternance pour préparer son Bac pro Gestion administration. « Pas pour le salaire, précise la jeune fille, mais pour apprendre différemment. J'appréhende mieux les problématiques. Répondre au téléphone m'a rendue moins timide. Je renseigne les clients et vérifie leur solvabilité. L'alternance m'a donné de l'assurance. »

Ordonnée, rigoureuse, Alizée démontre un profil plus administratif que commercial. Une sensibilité que sa tutrice a détectée et dont elle tient compte pour lui confier des tâches. Lorsqu'elle est en cours, son absence est remarquée ! « Dans notre petite structure, Alizée tient sa place à 100%, elle n'a pas un rôle d'appoint. Très investie, elle m'a accompagnée lorsque nous avons participé au Forum des Métiers organisé au collège de Marcoussis. »

Exigeant, l'apprentissage permet pourtant d'entrer dans la vie active plus sereinement. « C'est un investissement qui paie. Avoir une expérience professionnelle de trois ans, c'est la certitude de trouver du travail en fin d'études ! En outre, c'est un bon argument pour négocier son salaire à l'embauche. »

## SOPHIC PHOTO INDUSTRIE

MASSY



Une longueur d'avance avec l'apprentissage

**Batoul Belakhdar**, 18 ans, s'est dirigée vers un CAP Vente après sa seconde Gestion. Aujourd'hui, elle est en Bac pro Commerce en alternance : « *Je me suis aperçue que l'expérience acquise en apprentissage me donnait une avance sur les autres formations initiales. Cependant, il ne faut pas se mentir : une semaine de cours sur deux, c'est compliqué mais on s'en sort. Les cours au CFA m'enseignent ce qui est en relation avec l'entreprise : comment accueillir et renseigner le client.* »

La petite boutique, ouverte en 1964, a été reprise en 1972 par son maître d'apprentissage, Philippe Provasi, qui a toujours formé des apprentis. « *Au début, j'ai laissé Batoul barboter avec les clients qui apprécient de voir que des jeunes apprennent leur boulot sur le tas. Il n'y a pas de honte à ne pas savoir.* »

Bien qu'évoluant dans un univers très technique, Batoul aime aller au devant des clients, c'est un atout. Elle est impliquée dans l'organisation, elle s'occupe de la réception des colis, contrôle les bons de livraison et la rentrée en stock du matériel.

« *Je suis issu de l'apprentissage moi aussi. C'est bien de renvoyer l'ascenseur et de transmettre notre savoir qui ne s'intègre qu'en situation, sur le terrain.* »



### L'apprentissage pour rentrer dans le vif du sujet

Depuis cinq ans, il a les mains dans le moteur ! **Mickaël Deleau**, 21 ans, veut tout connaître d'une voiture : il a débuté par un Bac pro Maintenance de véhicules à la FDME d'Évry, il a poursuivi par une Mention complémentaire Maintenance des systèmes embarqués de l'automobile. Aujourd'hui, il suit la Mention complémentaire Maintenance des moteurs diesels et de leurs équipements. « *Je voulais apprendre le métier sur le terrain, rentrer dans le vif du sujet, ne plus rester sur ma faim avec des stages et la théorie. L'alternance, c'est motivant.* »

Son maître d'apprentissage, Anthony Voiry, 27 ans, a repris le garage depuis trois ans. Presqu'aussi jeune que son apprenti, il est aussi un fervent partisan de la formation en alternance : « *Je viens de l'apprentissage, on m'a toujours aidé, il n'y a pas de raison que je ne fasse pas la même chose. C'est la continuité de ma propre formation. Mon premier apprenti a eu son CAP avec mention : au garage, on était fier ! Je reçois même des stagiaires pour leur donner l'envie de découvrir ce métier, déclencher la passion.* »

Une profession en constante évolution où la mécanique a cédé la place à l'électronique. Renouveler ses connaissances en permanence, se tenir informé des progrès techniques est une nécessité professionnelle. En envoyant son apprenti en formation chez le constructeur, Anthony Voiry souhaite qu'il approfondisse ses connaissances sur les nouveaux systèmes.

## S'KISS COIFFURE

MONTGERON



La coiffure à quatre mains

« Là, j'essaie un petit mélange de mèches blondes associées à une nouvelle teinte corail que j'ai eue en exclusivité chez mon distributeur L'Oréal », déclare fièrement **Tatiana Balaniuc**, 18 ans, qui prépare sa Mention complémentaire Coiffure coupe couleur et qui ambitionne d'obtenir le Brevet professionnel.

« Je fais confiance à mon apprentie », souligne Sonia Marin, son maître d'apprentissage. Soucieuse de la faire évoluer, elle l'emmène partout : « Nous sommes allées au Salon mondial de la coiffure, aux soirées de présentation des produits L'Oréal et Schwarzkopf. Nous irons piocher des idées au prochain Salon Trend Vision à Londres. C'est le lieu idéal pour échanger des informations entre professionnels. Former des jeunes est enrichissant. L'apprentissage permet de se forger une identité propre. De mon côté, avoir une apprentie me remet en question par rapport aux différentes techniques qu'on lui enseigne. »

Quand elle ne teste pas de nouveaux produits sur la tête de sa patronne, Tatiana opère souvent en binôme avec elle pour la pose de produits techniques : « À quatre mains, chacune d'un côté de la tête de la cliente, je suis ainsi mieux accompagnée. J'apprécie de travailler avec Sonia qui me fait partager son expérience. »

## COSMOCOLORS

## MONTLHÉRY



« Sans les apprenties, on serait vite dépassé ! »

Apprenties, stagiaires, il y a toujours eu des petites mains autour de Sandra Amrane qui a repris le salon Cosmocolors en 2003 : *« Il faut leur donner une chance de réussir. Dans ce métier, l'apprentissage est un passage obligé. La jeunesse apporte de la fraîcheur et du dynamisme au sein de l'équipe. »*

Pour **Kelly Ribeiro**, 20 ans, c'était la coiffure ou rien du tout ! Son choix était fait depuis longtemps : *« À 15 ans, j'étais trop jeune pour entrer en apprentissage, j'ai dû passer par une classe DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance) pour tester mon projet professionnel. Être dans le vif du sujet, en contact direct avec la clientèle rend la formation plus intense. On est obligé d'apprendre plus vite, et ce, en conditions réelles. »*

Élève volontaire, elle n'a eu qu'à suivre la voie toute tracée du CAP et du BP obtenus avec succès. Elle poursuit ses études avec une formation de Gestionnaire d'unités commerciales où elle est chargée de mettre en place une stratégie de vente pour les produits coiffants et les prestations proposées au salon.

Sandra s'en félicite : *« L'univers de la mode évolue très vite. Avec Kelly, on forme une équipe marketing de choc qui nous maintient dans l'actualité. Sans les apprenties, on serait vite dépassé. »*

## PEUGEOT SERVICE MOTO

### MONTLHÉRY



« La vente, ça s'apprend ! »

Spécialisés dans la vente de scooters et la réparation toutes cylindrées, depuis 10 ans à Montlhéry, Alcino et Stéphanie ont décidé de s'ouvrir au marché des occasions toutes marques en s'installant sur la N20 il y a deux ans. Pour accompagner le développement de leur commerce, Peugeot Service Moto, et seconder Steven, mécanicien-vendeur, ils ont recruté un apprenti qu'ils n'ont eu aucun mal à trouver. En effet, **Allan Chaumont**, 17 ans, est un fidèle client, déjà très « qualifié » côté moto puisqu'il s'est illustré lors de ses participations au Collectif Espoir du 200% Stage MK.

« Faire de la moto, c'est une chose. Savoir en vendre en est une autre. Ça s'apprend ! » Stéphanie Mota Soarès est catégorique : les cours théoriques au CFA sont complémentaires et c'est sur le terrain, une semaine sur deux, que son apprenti les met en pratique.

« Comme je suis passionné de motocross, je connaissais déjà la boutique. Après ma classe de 3<sup>ème</sup>, j'ai fait une pause pour me consacrer aux compétitions de la FFM en 85cc et en 125cc. Mais j'ai souhaité reprendre mes études et le Bac pro Commerce en alternance correspond parfaitement à mes attentes. Grâce aux conseils des formateurs, je deviens un bon vendeur ! »

## LABORATOIRE LADURÉE

### MORANGIS



#### Le vécu terrain de l'apprenti

À 22 ans, **Charlotte Ponthieux** mène la barque de sa reconversion professionnelle comme un chef ! Après avoir décroché son Bac en Arts appliqués, obtenu un CAP Pâtissier connexe en un an, complété par une Mention complémentaire, elle prépare aujourd'hui son Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier. Elle effectue son apprentissage dans le prestigieux Laboratoire Ladurée, jouxtant l'atelier de préparation des mythiques et célèbres macarons.

*« Ce diplôme en alternance est la suite logique de mon apprentissage. J'apprends les techniques de glaçage, le travail du chocolat et du sucre. De plus, j'ai la chance d'être dans une structure importante où je peux rester longtemps sur chaque poste et devenir autonome en finition, en entremets ou au four. »*

Une semaine sur deux, Charlotte raccroche son tablier et réintègre les bancs du CFA pour y suivre les cours théoriques, scientifiques, techniques, de gestion et de management. Le rythme de l'alternance n'a rien de contraignant, même si Charlotte va, pour la première fois, expérimenter le travail de nuit.

*« C'est la raison pour laquelle l'entreprise ne prend que des apprentis majeurs. La taille de notre structure permet, cependant, d'organiser des roulements horaires respectueux pour nos équipes »,* précise son maître d'apprentissage, Benoît Gras, Chef de production. *« Au niveau du recrutement, il n'y a pas photo ! Charlotte s'est parfaitement intégrée. Un apprenti a un vécu terrain qui le rend tout de suite opérationnel. »*

## EBP SÉCURITÉ

### MORSANG-SUR-ORGE



« La meilleure façon de structurer sa vie »

Il y a 40 ans, son CAP d'électricité en poche, M. Barrenechea créait son entreprise qui, aujourd'hui, s'est développée dans l'installation d'alarmes, de vidéos, de contrôles d'accès et de télésurveillances.

*« Je sors de l'apprentissage moi-même. Ça a toujours été la meilleure façon de rentrer dans la vie active et de structurer sa vie. Il faudrait baisser l'âge d'entrée en apprentissage afin que l'on puisse former des jeunes dès l'âge de 14 ans. »* Pour ce patron de PME, le premier critère pour bien débuter est l'attitude de l'apprenti. Avoir une bonne éducation et savoir se tenir devant la clientèle est important. *« Dans notre équipe, chacun d'entre nous, apprenti, technicien, secrétaire, contribue à donner une image sérieuse de l'entreprise. La relation de confiance est primordiale quand on nous confie une installation au domicile du particulier. »*

Pas de problème pour **Esteban Jalby**, 21 ans, c'est son petit-fils ! Après avoir digéré son échec au Bac ES et une période d'essai dans l'entreprise de son grand-père qui *« l'a évalué sans favoritisme et sans concession »*, l'accord a été conclu : le jeune homme s'est engagé dans un Bac pro en alternance sous la tutelle de Mikaël, son maître d'apprentissage. Passionné d'informatique et de vidéo, Esteban est dans son élément : il s'occupe désormais de la programmation des installations de surveillance à distance, de contrôles d'accès par vidéo et de la pose de périphériques.

## MMC MÉTAL FRANCE

ORSAY



Former aux besoins des entreprises

**Julien Mondet**, 20 ans, pour sa 1<sup>ère</sup> année de BTS Comptabilité et gestion, a intégré la filiale française du groupe Mitsubishi Material.

*« Je n'ai plus affaire à des études de cas théoriques mais à des problématiques concrètes. Quand je reviens en cours, une semaine sur deux, je redeviens un élève et je peux m'appuyer sur les cours au CFA. En entreprise, je n'ai plus le droit à l'erreur. Passer du statut de lycéen au statut d'apprenti, ça fait un choc ! Mais je ne regrette pas cette décision, je vois à quoi servent mes cours et comment les appliquer au travail. J'apprends plus vite et je ne pensais pas apprécier autant l'ambiance entre collègues. »*

Son maître d'apprentissage, Joëlle Le Meilleur, Responsable administrative et financière, acquiesce : *« Il n'y a pas que le côté technique, mais tous les autres aspects très variés, comme la gestion du personnel. L'avantage d'un service comptable intégré dans une PME est que l'on voit passer toute la vie de l'entreprise. »*

Cette polyvalence est très formatrice pour un apprenti qui, après le BTS et une Licence pro en alternance, peut pousser très loin ses études et se diriger vers d'autres filières telles que la finance, le contrôle de gestion ou la gestion de paie, travailler en cabinet ou en entreprise.

*« En tant que tutrice, c'est enrichissant de transmettre le métier à quelqu'un qui arrive sans préjugés, on le forme à nos besoins, aux spécificités de l'entreprise. »*

## COIFFURE SAINT-ALGUE

PALAISEAU



Donner confiance à l'apprentie

« J'ai toujours embauché des apprenties depuis que je me suis franchisee en 2004. » Pour Émine Karakoca, accueillir des jeunes en apprentissage est une évidence : « Leur présence facilite la prise en charge et la préparation des clientes. Ces détails nous font gagner du temps. J'aime bien transmettre mon expérience, ça forge une équipe soudée. Mais l'accueil est la priorité, l'apprentie doit être souriante. C'est pourquoi, je m'emploie à leur donner confiance pour qu'elles prennent de l'assurance, quitte à leur servir de modèle, comme aujourd'hui, pour s'exercer sans craindre de commettre des erreurs. »

Après avoir obtenu son CAP Coiffure, **Marie Martins**, 19 ans, est en 1<sup>ère</sup> année de Brevet professionnel Coiffure et compte ensuite compléter son cursus avec une spécialisation dans l'esthétique, toujours en alternance. « Ce que j'apprends grâce à l'apprentissage reflète vraiment la réalité professionnelle. Ma patronne m'encourage dans ce sens et souhaite que je prenne des initiatives. Je me rends compte que je deviens de moins en moins timide ainsi et que je travaille avec plus d'aisance. Au contact de la clientèle, j'apprends à dialoguer et surtout, à me concentrer. Je suis obligée de m'appliquer. S'exercer sur une tête de mannequin et travailler sur de vrais cheveux n'est pas comparable, il faut maîtriser son stress. »

## MAIRIE - SERVICE CULTURE

RIS-ORANGIS



Une belle expérience à partager

Au service Culture, Vie associative et Événements, pas le temps de s'ennuyer ! Les tâches sont très variées.

**Chélia Belhadj-Benziane**, 22 ans, en 2<sup>ème</sup> année de BTS Tourisme, est aux avant-postes des fêtes, des cérémonies commémoratives et protocolaires organisées par la ville. La prochaine manifestation à venir étant le carnaval, l'apprentie est chargée de faire des présélections de prestataires. *« J'apprends beaucoup de choses sur le terrain, j'ai l'impression d'avancer plus vite et de ne pas stagner. Parfois, le rythme est soutenu et la pression est forte des deux côtés. »*

*« Pour Chélia, la différence avec un autre employeur du secteur privé est que nous ne travaillons pas pour des clients mais pour des usagers »,* souligne Marina Derville, Adjointe du service, qui est maître d'apprentissage pour la première fois. *« C'est une belle expérience à partager, une autre facette du travail qui me remet en question. Je fais en sorte de ne pas oublier qu'elle a un travail personnel à fournir en dehors, et qu'elle n'est pas une employée à 100%. Il arrive, parfois, que de gros coups de fatigue surviennent. Je les gère avec les formateurs du CFA, très présents, et avec lesquels le contact est vraiment établi. »*

## LE RELAIS DES CHARTREUX

### SAULX-LES-CHARTREUX



« Les apprentis apportent de la fraîcheur »

Séminaires, mariages, anniversaires, dîners dansants... Durant les week-ends, il faut être réactif et envoyer 700 couverts en moyenne, et en semaine, pas moins de 200 par jour. Intégré dans une brigade de six personnes, **Sylvain Piedanna**, 17 ans, en 2<sup>ème</sup> année de CAP Cuisine, ne pouvait trouver meilleure école que celle de la rapidité ! Pas question de ralentir la cadence du Chef cuisinier, Phira, et de sa seconde, Manon, qui le pilote : « On lui délègue tout ce qu'il sait faire. Pour ce midi, il prépare un tiramisu au Nutella. »

Les apprentis ne font pas partie du décor. Sylvain a, pour sa part, la responsabilité du « froid », des entrées et des desserts.

« Ils nous apportent la fraîcheur et l'inventivité. La cuisine est un domaine qui évolue tout le temps : dans la présentation et dans la façon de faire en réinventant les classiques de la cuisine traditionnelle. C'est important de se remettre en question. Quand ils sont inspirés, nous sommes ravis de les laisser faire. », explique Isabelle Marand, Responsable restauration, qui possède une longue expérience de maître d'apprentissage. En charge de la formation de Sylvain, elle reçoit régulièrement la visite des formateurs du CFA. « Nous avons des échanges constructifs afin de suivre correctement l'évolution de l'apprenti. Nous sommes vigilants pour l'accompagner au mieux dans sa formation. »



### Une formation et le pied à l'étrier

OB Holding, filiale du groupe Bertrand Restauration, est prestataire de services administratifs pour ses 50 entités juridiques (Burger King, Brasseries parisiennes, Cafés Bert's contemporains, etc.).

**Jules Mazerat**, 21 ans, prépare son Diplôme de Comptabilité et de gestion en deux ans au service comptable dont la politique du groupe est de se tourner davantage vers le recrutement d'apprentis.

*« Une formation en apprentissage donne un avantage indéniable pour favoriser le choix des futurs employeurs. Concilier vie professionnelle et vie étudiante (avec peu de vacances) n'est pas chose aisée, il faut avoir la volonté et persévérer »,* indique-t-il.

Mais être rémunéré en suivant ses études et en acquérant une expérience professionnelle, franchement, que demander de plus ? *« J'ai un pied à l'étrier dans les deux univers. En entreprise, on se familiarise avec les notions de hiérarchie. J'aime ce côté relationnel et social, je vois tous les métiers. »*

Chef comptable et tutrice, Stéphanie Leroy est satisfaite d'avoir un apprenti qu'elle forme à ses méthodes de travail : *« C'est un vrai plus de l'avoir à nos côtés. Humainement, c'est valorisant de former des jeunes qui en veulent et de les aider à entrer dans la vie active. Ici, Jules a une vision globale. Il pourra par la suite poursuivre avec le DSCG ou un Master CCA (Comptabilité, Contrôle, Audit). »*

## LA SICILIA IN BOCCA

### SOISY-SUR-SEINE



#### L'apprentissage pour construire sa vie

Être Maître d'hôtel comme on devient Maître de sa vie en choisissant l'alternance, c'est le choix de **Yohann Brun**, 18 ans, en 1<sup>ère</sup> année de BP Arts du service et commercialisation en restauration.

*« J'arrive à un âge où j'ai envie de construire mon avenir, d'être indépendant. Dès l'âge de 14 ans, j'ai eu la chance de pouvoir donner des coups de main et de m'exercer dans ce milieu. J'ai déjà acquis une solide expérience, celle qui ne s'apprend pas sur les bancs du lycée. Le plus important est d'être à l'écoute des attentes du client, disponible et souriant. Quant à l'enseignement au CFA, les cours sont vraiment orientés vers des exigences plus managériales. J'apprends les bases, à organiser un service et une équipe. Par la suite, je souhaite diriger mon propre restaurant. Auparavant, je partirai à l'étranger, le savoir-faire français étant mondialement reconnu. »*

Son maître d'apprentissage et Directeur de l'établissement, Antonino Marino, n'a qu'à se féliciter de son jeune apprenti qui a trouvé sa place au soleil de ce petit coin d'Italie récompensé en 2014, au concours des Papilles d'Or, par la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne.

Et si ça parle et chante italien en cuisine, Yohann n'a pas son pareil pour présenter la carte du menu et valoriser des produits directement importés de Sicile.



Être payé pour étudier

Belge d'origine, **Kévin Pierard**, 26 ans, en 2<sup>ème</sup> année de BTS Management des unités commerciales, s'est installé en France en 2014. Il a apprécié ses expériences de conseiller-vente chez de grandes enseignes : *« J'ai pensé qu'il fallait trouver le diplôme correspondant à mes compétences. Je parle anglais couramment et je compte me diriger ensuite vers le commerce international. Contrairement à l'idée répandue, le rythme de l'alternance n'est pas contraignant et je ne ressens pas de stress particulier à mener de front mes études et mon travail. Je m'occupe des réassorts et du positionnement des promotions en tête de gondole sur mes trois rayons. »*

Son tuteur, Christophe Provost, n'en est pas à son premier apprenti. *« Sept, actuellement, sont sous ma responsabilité. Sur le plan scolaire, je les ai à l'œil ! Ils sont payés pour étudier, prévient-il. Ils ont chacun leurs tâches. Après trois semaines d'accompagnement, ils savent s'occuper de leurs rayons. Ici, c'est familial, les plus anciens aident les plus jeunes, c'est intergénérationnel. D'ailleurs, Kévin gère les apprentis en 1<sup>ère</sup> année de BTS, c'est très bien pour son cursus de Management des unités commerciales. »*

*« Chacun y trouve son intérêt »,* remarque Olivier Le Bihan, Directeur adjoint chez Intermarché. *« C'est une main-d'œuvre moins coûteuse que l'on forme et qui peut être ensuite intégrée dans nos effectifs. L'apprentissage permet plus vite et plus sûrement d'entrer sur le marché du travail. »*

## ORCHESTRA

### STE-GENEVIÈVE-DES-BOIS



« Je me suis tout de suite sentie intégrée »

Proposez à **Emel Beyazit**, 19 ans, de revenir au lycée, elle partirait en courant ! Pour rien au monde, elle ne reviendrait dans le système scolaire classique, ni ne céderait sa place !

Elle préfère de loin mettre en pratique en entreprise, les cours du CFA. *« J'ai moins de vacances mais je gagne de l'argent. Je me suis tout de suite sentie intégrée. Je suis contente d'être là ! Ça se voit, non ? Ça bouge tout le temps, surtout dans ce magasin. Je suis considérée comme une vraie vendeuse : je m'occupe de la caisse, du réassort, de la mise en rayon et je donne des conseils. »*

Estelle Bursztynowicz, son maître d'apprentissage, Responsable adjointe du Directeur, Philippe Besse, forme *« des apprentis par dizaines chaque année. Ils sont d'une grande utilité, principalement durant les week-ends, jours de grande affluence sur la Croix-Blanche. Je fais en sorte de les rendre autonomes rapidement et qu'ils se sentent bien dans notre petite équipe. Emel se débrouille maintenant très bien toute seule en magasin, c'est une apprentie investie et qui prend son rôle très au sérieux. Elle est même zélée et efficace pour déjouer les vols à la tire. Elle n'a pas son pareil pour repérer les clients indéliçats ! »*



« V » comme victoire et comme réussite assurée !

« Passe ton Bac d'abord ! Comme tous les parents, les miens m'ont fixé l'objectif de réussir mon Bac ES avant de m'engager dans la voie de l'esthétique », se souvient **Solène Morvan**, 21 ans. « Ils ont été surpris par ma décision mais j'ai vraiment choisi d'apprendre ce métier, ce n'est pas un choix par défaut. Pour compléter mon CAP Esthétique que j'ai effectué en formation initiale, j'ai préféré la voie de l'apprentissage pour mon Brevet professionnel. »

Carine Malczewski, son maître d'apprentissage, prend régulièrement des apprenties auxquelles elle propose les formations des marques Guinot et Thalgo afin qu'elles connaissent mieux les produits.

« Financièrement, je n'ai pas d'autres choix. C'est intéressant pour une petite structure. Quand les apprenties veulent continuer leurs études en BTS, je les garde en formation.» Et plus si affinités, leur présence sur deux années fait office de période d'essai. « J'aime transmettre mon vécu professionnel, elles m'apprennent des techniques nouvelles, c'est un réel échange. Et puis, on s'attache à nos apprenties. Quand elles quittent l'institut, c'est parfois dur. »

## BOULANGERIE LA FOURNÉE DE LA GARE

SAINT-MICHEL-SUR-ORGE



La fierté de former une apprentie

À peine sortie du collège, **Chloé Relav**, 15 ans, fait déjà preuve d'une maturité étonnante.

Initialement attirée par la pâtisserie, elle a changé de cap après un stage en boulangerie. La voici, convaincue et conquise, en 1<sup>ère</sup> année de CAP Boulangerie : *« C'est bien mieux ! Je ne m'ennuie jamais, j'aime bouger et m'activer. Il y a tant de pains goûteux à faire avec les différentes farines et les graines. La formation en alternance est le meilleur moyen d'apprendre un métier et le CFA m'apporte l'enseignement théorique avec les sciences appliquées et les règles d'hygiène. »*

Laurent, son maître d'apprentissage, a formé une quinzaine d'apprentis et il ne doute pas des aptitudes de Chloé malgré son jeune âge : *« Au contraire, il est plus facile de former un « petit » qui s'adapte mieux au rythme et à nos façons de travailler. Ce n'est pas grave si elle fait des erreurs, elle est là pour apprendre ce métier qui exige beaucoup de rigueur. Quand on travaille dans le pétrin, ce sont des sacrifices : finies les sorties le week-end. S'investir dans la formation d'un jeune, cela prend du temps au début mais c'est un vrai plaisir. Au final, c'est une fierté de voir notre apprenti devenir boulanger. »*

Chloé a vite compris qu'elle travaillait pour son avenir. Elle s'occupe toute seule l'après-midi, prend des initiatives et trouve toujours quelque chose à faire pour se rendre utile. *« Elle est une apprentie idéale ! »*



## CASTORAMA

### VIGNEUX-SUR-SEINE



Quand l'apprenti est une perle rare !

« Il a tellement bien fait son boulot lors de la saison d'hiver qu'on a voulu le garder avec nous ! » C'est en s'occupant des sapins, en extra, que **Rayann Raad**, 21 ans, avait bluffé Nicolas Besnard, son futur patron et aujourd'hui maître d'apprentissage. Comment ne pas s'apercevoir du potentiel de ce jeune homme souriant, serviable, autonome, qui se plie en quatre pour accompagner le client jusqu'à sa voiture et qui adore rendre service ?

Avec son Bac pro Commerce réussi à la FDME d'Évry, il a poursuivi avec un BTS Management des unités commerciales. Il s'est vu confier le plus grand rayon du secteur Aménagement (revêtement sols, carrelages, parquets) et le deuxième plus important en ce qui concerne le chiffre d'affaires.

« Au début, Rayann a travaillé en binôme dans les rayons, le but était de le rendre polyvalent, chose indispensable dans une petite surface. Former des apprentis fait partie de notre culture d'entreprise. C'est dans notre intérêt de former une équipe performante. Nous sommes 69 collaborateurs dont trois apprentis. Dans la grande distribution, les possibilités d'évoluer sont nombreuses si l'on s'en donne les moyens et si l'on s'accroche. »

Le jeune homme souhaite poursuivre en Licence pro Responsable manager de la distribution : « Je me débrouille. Ça change de l'école. En alternance, j'ai un travail, un salaire, un diplôme et de l'expérience ! De plus, j'ai un autre regard sur la vie ! »



La PME voit double, bientôt triple !

Après avoir brillamment obtenu son Bac pro MELEC (Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés) au CFA d'Évry, **Maxime Barrat**, 18 ans, est aujourd'hui en 1<sup>ère</sup> année de BTS Électrotechnique, toujours heureux de travailler dans l'entreprise familiale.

« Avant, j'accompagnais mon père sur les chantiers. Maintenant, je possède le permis. Je peux m'y rendre seul pour aller chercher du matériel et rencontrer les fournisseurs. Je sais qu'il est joignable à tout moment et qu'il me guidera à distance. La confiance et les responsabilités accordées sont des motivations qui me soutiennent chaque jour. »

Les clients de la société Barrat sont des grands comptes pour lesquels il ne faut pas regarder ses heures. « Maxime est devenu autonome, je vais pouvoir développer l'activité commerciale que j'avais délaissée car j'étais vite saturé », explique Jean-Luc Barrat, Président-fondateur de la société éponyme. « D'autant que mon second fils, Théo, 15 ans, sur les traces de son frère, nous rejoindra à la rentrée prochaine en intégrant le Bac pro MELEC à la FDME d'Évry. Maxime pourra, à son tour, accompagner et aider son frère. »

« La Licence pro Énergétique que vise Maxime pourrait permettre à notre PME de s'ouvrir à d'autres marchés. Il aura des compétences que je n'ai pas. » L'union fait la force ! Une équipe solidaire est la plus belle récompense pour assurer l'avenir de l'entreprise.

## PCH CLIMATISATION

### VIRY-CHÂTILLON



« Notre apprenti a toutes ses chances »

*« Je reste suffisamment longtemps sur un chantier pour apprendre, concevoir une installation de pompes à chaleur et l'entretenir. Je suis vraiment sur le terrain. »*

**Yanis Younsi**, 18 ans, prépare son Bac pro Technicien maintenance des systèmes énergétiques et climatiques dans l'entreprise familiale PCH Climatisation où l'on est maître d'apprentissage de père en fils. Il n'y a pas si longtemps, Cédric Chauvron était dans le rôle de l'apprenti au CFA d'Évry.

Quatre ans plus tard, le voilà secondant son père Patrick sur les chantiers et en charge à son tour de la formation du jeune Yanis. Un rôle qui lui tient à cœur : *« Je vais pouvoir l'aider pour son rapport ! Avoir un apprenti nous permet d'avoir quelqu'un à mi-temps. Notre charge de travail n'est pas assez importante pour embaucher, lance-t-il avec la lucidité du futur chef d'entreprise qu'il sera par la suite. Mais s'il travaille bien, Yanis a toutes ses chances car il sera formé à nos méthodes de travail et déjà introduit chez notre clientèle. »*

*« En effet, que ce soit chez un particulier ou dans le tertiaire, sur un petit ou gros chantier, renchérit Patrick, patron de la PME, la relation de confiance et une bonne présentation sont essentielles dans notre activité. Depuis 2003, Yanis est notre 5<sup>ème</sup> apprenti ! »*

TRANSFLEX

WISSOUS



L'apprentissage pour pérenniser l'entreprise

**Rayann Da Silva**, 17 ans, en 1<sup>ère</sup> année de Bac pro Maintenance des équipements industriels, a connu la formation en alternance grâce aux Portes Ouvertes de la FDME d'Évry. *« Je suis content de ne plus être dans le système scolaire classique, j'ai des responsabilités et je me forme à un vrai métier. Le travail en entreprise m'a remis les pieds sur terre. Je compte aller jusqu'au BTS. »*

Comme n'importe lequel des salariés, le benjamin de l'entreprise a des collègues de travail. *« Je ne fais pas de différence. Il est comme l'un des nôtres que l'on formerait pour être intégré chez Transflex »,* précise Stéphane Delasale, Chef d'agence, qui ne perd pas de vue le double régime de son apprenti, présent une semaine sur deux. *« Les activités principales de Transflex ne s'adaptent pas toujours à son cursus. Pour compléter la partie manquante de sa formation, d'autres collègues industriels de la zone d'activités vont l'accueillir. De multiples et nouveaux cas de figure vont enrichir sa formation et rendre son profil polyvalent. »*

Autant de références qui sont des atouts ! Créée en 1954 et spécialisée dans la fabrication de flexibles pour le transport des fluides, la PMI familiale anticipe sur les prochains départs à la retraite : *« Un tiers de nos collaborateurs a 30 ans de maison. L'apprentissage est une bonne solution pour pérenniser une PMI et former de futurs collaborateurs. Rayann n'aura aucune difficulté à trouver un employeur avec son bagage. »*

## AUX PLAISIRS D'YERRES

### YERRES



« Je retiens mieux ce que j'apprends »

Stéphane Gund a toujours pensé à préparer la relève. En 2013, il formait Chloé, sa fille. *« Si on ne s'intéresse pas à l'avenir des jeunes, personne ne saura transmettre le métier. Les formations accélérées en quatre ou six mois ne valent pas grand-chose. La pâtisserie, c'est du temps long, de l'artisanat. Pour avoir de bonnes bases, il faut bien deux ans. Et pour être un pâtissier confirmé, quatre ou cinq ans. »*

Le côté artistique et la créativité mettent du temps à se révéler et ça ne vient pas en un claquement de doigt ! C'est comme une pâte qui doit lever. L'apprenti doit trouver sa propre touche. *« Il a besoin d'être un peu encadré, d'être guidé, c'est normal, il faut l'aider à entrer sur le marché du travail, c'est le rôle du tuteur de le mettre sur le chemin. Au début, mon apprenti fait un peu de tout : du pétrissage, du feuilletage, des viennoiseries. Ensuite, je le laisse en poste plus longtemps afin qu'il maîtrise mieux le tour de main sur les entremets, les pâtes à choux ou les tartes. »*

**Axel Braye**, 18 ans, en 2<sup>ème</sup> année de CAP Pâtissier, a fait une année en boulangerie avant de se tourner vers le sucré. Il a pris le rythme de se lever à 5 heures du matin. *« J'aime bien l'alternance : des cours théoriques au CFA et de la pratique chez mon patron me permettent d'être plus attentif, je retiens mieux ce que j'apprends. »*

+ de 90 formations  
du préapprentissage au BAC+5  
dans les filières :



**ADMINISTRATION - COMPTABILITÉ - GESTION**



**AUTOMOBILE**



**COIFFURE - ESTHÉTIQUE**



**COMMERCE - VENTE - IMMOBILIER**



**ÉLECTRO - ÉNERGÉTIQUE**



**MÉTIERES DE L'INDUSTRIE**



**INFORMATIQUE**



**MÉTIERES DU GOÛT**



**TOURISME - HÔTELLERIE**

# FILIÈRE ADMINISTRATION - COMPTABILITÉ - GESTION



## CONTACTS :

**Patricia ALTMAYER**  
Chargée de  
développement en  
secrétariat, assistanat  
et banque  
01 60 79 74 78  
06 26 95 34 03  
p.altmeyer@fdme91.fr

**Martine JOUANDEAU**  
Chargée de  
développement en  
gestion et comptabilité  
01 69 19 46 25  
06 07 65 30 08  
m.jouandeau@fdme91.fr

### Après la 3<sup>ème</sup>

BAC Pro Gestion Administration – **sur 3 ans**

### Après un CAP/BEP, une seconde ou une première

CAP Distribution d'Objets et Services Clientèles - option marché des particuliers – **sur 9 ou 12 mois**

BAC Pro Gestion Administration – **sur 2 ans**

### Après un BAC

Titre Pro Secrétaire - Assistant Médico-Social – **sur 1 an**

BTS Assistant de Manager – **sur 2 ans**

BTS Assistant de Gestion PME/PMI – **sur 2 ans**

BTS Comptabilité et Gestion – **sur 2 ans**

DCG : Diplôme de Comptabilité et de Gestion – **sur 3 ans**

### Après un BAC + 2

Assistant Commercial – **sur 1 an**

DCG : Diplôme de Comptabilité et de Gestion – **sur 2 ans**

Titre Pro Gestionnaire de Paie – **sur 1 an**

Responsable de Développement Commercial - Banque Assurance – **sur 1 an**

### Après un BAC + 3

DSCG : Diplôme Supérieur de Comptabilité et de Gestion – **sur 2 ans**

## Après la 4<sup>ème</sup>

DIMA - Découverte des Métiers de la Maintenance Automobile – **sur 1 an**

## Après la 3<sup>ème</sup>

CAP Réparation des Carrosseries – **sur 2 ans**

CAP Maintenance des Véhicules - option véhicules particuliers – **sur 2 ans**

BAC Pro Réparation des Carrosseries – **sur 3 ans**

BAC Pro Maintenance des Véhicules - option véhicules particuliers – **sur 3 ans**

## Après un CAP/BEP, une seconde ou une première

Titre Pro Contrôleur Technique Automobile – **sur 4 mois**

CAP Réparation des Carrosseries – **sur 1 an**

CAP Maintenance des Véhicules - option véhicules particuliers – **sur 1 an**

CAP Peinture en Carrosserie – **sur 1 an**

BAC Pro Réparation des Carrosseries – **sur 2 ans**

BAC Pro Réparation des Carrosseries - adapté aux sportifs et compétiteurs – **sur 3 ans**

BAC Pro Maintenance des Véhicules - option véhicules particuliers – **sur 2 ans**

Mention Complémentaire Maintenance des Systèmes Embarqués de l'Automobile – **sur 1 an**

Mention Complémentaire Maintenance des Moteurs Diesel et de leurs Équipements – **sur 1 an**

## Après un BAC

Gestionnaire d'Unité Commerciale - spécialisé Automobile – **sur 2 ans**



## CONTACT :

Dominique SGARD  
Chargé de  
développement  
01 60 79 74 51  
06 07 32 38 08  
d.sgard@fdme91.fr

# FILIÈRE COIFFURE - ESTHÉTIQUE



## CONTACT :

Isabelle FOURNOL  
Chargée de  
développement  
01 60 79 74 55  
06 27 63 37 89  
i.fournol@fdme91.fr

### Après la 4<sup>ème</sup>

DIMA - Découverte des Métiers de la Coiffure et de l'Esthétique – **sur 1 an**

### Après la 3<sup>ème</sup>

CAP Coiffure – **sur 2 ans**

CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie – **sur 2 ans**

### Après un CAP/BEP

CAP Coiffure – **sur 1 an**

CAP Esthétique Cosmétique – **sur 1 an**

BP Coiffure – **sur 2 ans**

BP Esthétique Cosmétique – **sur 2 ans**

Mention Complémentaire Coiffure - Coupe - Couleur – **sur 1 an**

### Après un BAC ou un BP

CAP Coiffure – **sur 1 an**

CAP Esthétique Cosmétique – **sur 1 an**

BTS Métiers de la Coiffure – **sur 2 ans**

Gestionnaire d'Unité Commerciale - spécialisé Parfumerie et Cosmétiques – **sur 2 ans**

# FILIÈRE COMMERCE - VENTE - IMMOBILIER

## Après la 3<sup>ème</sup>

CAP Employé de Vente Spécialisé - option A : produits alimentaires frais – **sur 2 ans**

CAP Employé de Vente Spécialisé - option B : produits d'équipement courant – **sur 2 ans**

BAC Pro Commerce – **sur 3 ans**

## Après un CAP/BEP, une seconde ou une première

BAC Pro Commerce – **sur 2 ans**

Titre Pro Vendeur Conseiller Commercial – **sur 1 an**

## Après un BAC

BTS Technico-Commercial - commercialisation de biens et services industriels – **sur 2 ans**

BTS Négociation et Relations Clients – **sur 2 ans**

BTS Management des Unités Commerciales – **sur 2 ans**

BTS Professions Immobilières – **sur 2 ans**

Gestionnaire d'Unité Commerciale – **sur 2 ans**

Gestionnaire d'Unité Commerciale - spécialisé Automobile – **sur 2 ans**

Gestionnaire d'Unité Commerciale - spécialisé Parfumerie et Cosmétiques – **sur 2 ans**

## Après un BAC + 2

Titre Pro Assistant Commercial – **sur 1 an**

Responsable de Développement Commercial – **sur 1 an**

Responsable de Développement Commercial - Banque Assurance – **sur 1 an**

Responsable de Développement Commercial - Industrie – **sur 1 an**

Responsable de la Distribution – **sur 1 an**



## CONTACTS :

**Jérôme FOURNAISEAU**  
Chargé de  
développement en  
commerce, vente et  
distribution (site d'Évry)  
01 60 79 93 16  
06 73 00 64 49  
j.fournaiseau@fdme91.fr

**Martine JOUANDEAU**  
Chargée de  
développement en  
commerce et immobilier  
(site de Massy)  
01 69 19 46 25  
06 07 65 30 08  
m.jouandeau@fdme91.fr

# FILIÈRE ÉLECTRO - ÉNERGÉTIQUE



## CONTACT :

Michèle SAUVAGE  
Chargée de  
développement  
01 60 79 93 18  
06 88 21 92 73  
m.sauvage@fdme91.fr

### Après la 4<sup>ème</sup>

DIMA - Découverte des Métiers de l'Électrotechnique et de l'Énergétique – **sur 1 an**

### Après la 3<sup>ème</sup>

CAP Préparation et Réalisation d'Ouvrages Électriques – **sur 2 ans**

BAC Pro Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés – **sur 3 ans**

BAC Pro Technicien de Maintenance des Systèmes Énergétiques et Climatiques – **sur 3 ans**

### Après un CAP/BEP, une seconde ou une première

CAP Préparation et Réalisation d'Ouvrages Électriques – **sur 1 an**

BAC Pro Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés – **sur 2 ans**

BAC Pro Technicien de Maintenance des Systèmes Énergétiques et Climatiques – **sur 2 ans**

Titre Pro Agent de Maintenance en Chauffage – **sur 9 mois**

### Après un BAC

BTS Électrotechnique – **sur 2 ans**

BTS Fluides Énergies Domotique - option génie climatique et fluide – **sur 2 ans**

BTS Maintenance des Systèmes - option systèmes énergétiques et fluidiques – **sur 2 ans**

### Après un BAC + 2

Licence Pro Métiers de l'Énergétique, de l'Environnement et du Génie Climatique -  
parcours Maintenance des Établissements Recevant du Public – **sur 1 an**

Licence Pro Métiers de l'Énergétique, de l'Environnement et du Génie Climatique -  
parcours Efficacité Énergétique des Bâtiments – **sur 1 an**

Responsable de Développement Commercial - Industrie – **sur 1 an**

Technicien en Systèmes Sécurité Incendie – **sur 1 an**

# FILIÈRE MÉTIERS DE L'INDUSTRIE

## Après la 4<sup>ème</sup>

DIMA - Découverte des Métiers de la Maintenance et de la Fabrication Industrielles – **sur 1 an**

## Après la 3<sup>ème</sup>

CAP Réalisation en Chaudronnerie Industrielle – **sur 2 ans**

BAC Pro Maintenance des Équipements Industriels – **sur 3 ans**

BAC Pro Technicien en Chaudronnerie Industrielle – **sur 3 ans**

BAC Pro Technicien d'Usinage – **sur 3 ans**

## Après un CAP/BEP, une seconde ou une première

Mention Complémentaire Soudage – **1 an**

BAC Pro Maintenance des Équipements Industriels – **sur 2 ans**

BAC Pro Technicien en Chaudronnerie Industrielle – **sur 2 ans**

BAC Pro Technicien d'Usinage – **sur 2 ans**

## Après un BAC

BTS Assistance Technique d'Ingénieur – **sur 2 ans**

BTS Conception de Produits Industriels – **sur 2 ans**

BTS Conception et Réalisation de Systèmes Automatiques – **sur 2 ans**

BTS Maintenance des Systèmes - option systèmes de production – **sur 2 ans**

## Après un BAC + 2

Responsable de Développement Commercial - Industrie – **sur 1 an**



## CONTACT :

Régine PÉGUY  
Chargée de  
développement  
01 69 91 44 47  
06 29 75 45 21  
r.peguy@fdme91.fr

# FILIÈRE INFORMATIQUE



## CONTACT :

Martine JOUANDEAU  
Chargée de  
développement  
01 69 19 46 25  
06 07 65 30 08  
m.jouandeau@fdme91.fr

## Après un BAC

BTS Services Informatiques aux Organisations -  
option A : solutions logicielles et applications métiers – **sur 2 ans**

BTS Services Informatiques aux Organisations -  
option B : solutions d'infrastructures systèmes et réseaux – **sur 2 ans**

## Après un BAC + 2

Concepteur et Développeur de Solutions Mobiles – **sur 1 an**

Administrateur Systèmes Réseaux – **sur 1 an**

# FILIÈRE MÉTIRS DU GOÛT

## Après la 4<sup>ème</sup>

DIMA - Découverte des Métiers de la Boulangerie, Pâtisserie, Cuisine et Service en salle – **sur 1 an**

## Après la 3<sup>ème</sup>

CAP Agent Polyvalent en Restauration – **sur 2 ans**

CAP Boulanger – **sur 2 ans**

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (ex CAP Restaurant) – **sur 2 ans**

CAP Cuisine – **sur 2 ans**

CAP Pâtissier – **sur 2 ans**

Titre Pro Agent de Restauration - réservé à un public spécifique – **sur 1 an**

## Après un CAP/BEP, une seconde ou une première

CAP Boulanger – **sur 1 an**

CAP Cuisine – **sur 1 an**

CAP Pâtissier – **sur 1 an**

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (ex CAP Restaurant) – **sur 1 an**

BP Boulanger – **sur 2 ans**

BP Arts de la Cuisine – **sur 2 ans**

BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration – **sur 2 ans**

Brevet Technique des Métiers Pâtissier – **sur 2 ans**

## Après un BAC ou un BP

BTS Hôtellerie Restauration - option A : mercatique et gestion hôtelière – **sur 2 ou 3 ans**



## CONTACT :

Stéphanie DUBILLON  
Chargée de  
développement  
01 60 79 75 56  
06 07 65 28 98  
s.dubillon@fdme91.fr

# FILIÈRE TOURISME - HÔTELLERIE



## CONTACT :

Patricia ALTMEYER  
Chargée de  
développement  
01 60 79 74 78  
06 26 95 34 03  
p.altmeyer@fdme91.fr

### Après un BAC

BTS Tourisme – *sur 2 ans*

BTS Hôtellerie Restauration - option A : mercatique et gestion hôtelière – *sur 2 ou 3 ans*

### Après un BAC + 2

Responsable d'un Centre de Profit Tourisme Hôtellerie Restauration – *sur 1 an*

## ENTREPRISES, MISEZ SUR L'APPRENTISSAGE

Pour les entreprises qui font face à des enjeux de recrutement, de renouvellement de génération ou de pénurie de compétences, l'apprentissage est une véritable solution :

- ▶ Renfort de main-d'œuvre
- ▶ Pré-recrutement efficace
- ▶ Valorisation du maître d'apprentissage par la transmission des savoirs et des compétences
- ▶ Participation à la formation des jeunes
- ▶ Pérennité de l'entreprise



Pour les plus de 30 ans, la formation en alternance est possible dans les cas suivants :

- Une personne précédemment en apprentissage qui vise un diplôme supérieur,
- Une personne reconnue "Travailleur handicapé".

L'État accorde différentes aides aux employeurs qui embauchent des apprentis (sous certaines conditions) :

- Exonération totale ou partielle des charges patronales
- Prime régionale à l'apprentissage
- Crédit d'impôt
- Aide au financement pour l'embauche d'un travailleur handicapé
- Bonus pour l'embauche d'apprentis supplémentaires
- Aide aux TPE

### DES AIDES FINANCIÈRES

## QUI RECRUTER EN APPRENTISSAGE ?

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, il est possible de recruter :

- ▶ Des jeunes entre 16 et 30 ans<sup>1</sup> au moment de la signature du contrat d'apprentissage,
- ▶ Un jeune de 15 ans sortant d'une classe de 3<sup>ème</sup>,
- ▶ Un collégien âgé de 15 ans.



D'autres publics âgés de plus de 30 ans peuvent suivre une formation en alternance par le biais d'un contrat de professionnalisation.

Sont concernés les demandeurs d'emploi de 26 ans et plus, les bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA), de l'allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'allocation aux adultes handicapés (AAH) et les personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion.

<sup>1</sup>Jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2017, l'âge d'entrée en apprentissage était légalement limité à 25 ans révolus. À titre expérimental, il a été relevé à 30 ans dans neuf régions de France jusqu'au 31/12/19.

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Le contrat d'apprentissage est un véritable contrat de travail passé entre l'employeur et l'apprenti.

L'employeur, par sa signature, s'engage à transmettre à l'apprenti une formation pratique et complète en l'initiant à son futur métier.

Ce contrat donne à l'apprenti un statut de salarié à part entière avec les droits et les devoirs qui s'y rattachent.



## LA RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de son âge et du cycle de formation.

La rémunération peut être supérieure au SMIC selon les accords de branche ou la convention collective de l'entreprise.

	15-17 ans	18-20 ans	21 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	25%	41%	53%
2 <sup>ème</sup> année	37%	49%	61%
3 <sup>ème</sup> année	53%	65%	78%

Données 2017

**POUR L'EMPLOYEUR :**  
exonération totale ou partielle  
des charges patronales

**POUR L'APPRENTI :**  
exonération des  
charges salariales

## DES ENGAGEMENTS MUTUELS

### L'employeur envers l'apprenti

- Assurer une formation complète correspondant au métier choisi
- Désigner un maître d'apprentissage qui sera son référent au sein de l'entreprise
- Attribuer les congés et les jours fériés
- Octroyer les avantages conférés par la convention collective de l'entreprise (tickets-restaurants, remboursement des titres d'abonnement aux transports en commun à hauteur de 50%, cotisation retraite, etc.)

### L'apprenti envers l'employeur

- Travailler pour l'employeur en effectuant les missions qui lui sont confiées
- Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise
- Suivre assidûment la formation au CFA en respectant le règlement intérieur de la FDME
- Tenir à jour le Livret d'apprentissage
- Participer aux révisions organisées par le CFA pour préparer les examens
- Se présenter aux examens

## RECRUTER ET FORMER UN APPRENTI

La FDME conseille les employeurs dans les différentes étapes de recrutement d'un apprenti : ciblage de la formation selon le poste recherché, présélection de candidats, constitution du contrat, ...

Elle est aussi présente pendant tout le temps de la période de formation et reste en lien avec le maître d'apprentissage.

Des visites d'entreprise sont programmées avec les formateurs afin de mieux comprendre l'environnement dans lequel le jeune évolue.

Le (ou la) Chargé(e) de développement est l'interlocuteur privilégié pendant toute la durée du contrat.

À l'écoute des besoins, il accompagne l'employeur sur l'ensemble des démarches liées au recrutement d'un apprenti.

Ayant la responsabilité d'un portefeuille formations, chaque Chargé(e) de développement peut analyser les différentes demandes et y répondre efficacement.

→ Retrouvez les coordonnées des Chargé(s) de développement des pages 66 à 74.

### Les 5 phases de recrutement d'un apprenti avec la Faculté des Métiers de l'Essonne



#### L'EMPLOYEUR DOIT PENSER À :

Déclarer l'embauche auprès de l'URSSAF

Organiser la visite médicale d'embauche du jeune

Établir et conserver l'attestation de compétence du Maître d'Apprentissage

# LE SOUTIEN DES ENTREPRISES EST ESSENTIEL

La taxe d'apprentissage est un impôt dû par les entreprises qui a pour objectif de participer, dans le cadre de la formation, au financement d'actions visant au développement de l'apprentissage.

Obligation légale, cette taxe est le seul impôt pour lequel l'entreprise a le choix du destinataire.

La FDME est habilitée à percevoir la totalité de cet impôt dont le versement doit avoir lieu avant le 1<sup>er</sup> mars de chaque année.



Le soutien des entreprises permet à la FDME de financer :

- ▶ Les matériels informatiques et de travaux pratiques
- ▶ La rénovation des plateaux techniques et des salles de formation
- ▶ L'évolution des compétences et le développement de nouvelles formations
- ▶ La mobilité internationale des apprentis
- ▶ Le mobilier
- ▶ Des accompagnements personnalisés notamment vers les publics en difficulté ou en situation de handicap



## ENTREPRISES ASSUJETTIES

- Toute entité juridique qui exerce une activité industrielle, commerciale ou artisanale et qui emploie au moins un salarié.
- Les personnes physiques ou morales soumises au régime des Bénéficiaires industriels et commerciaux au titre de l'impôt sur le revenu.
- Les sociétés, associations et organismes passibles de l'impôt sur les sociétés, quel que soit leur objet.
- Les Groupements d'Intérêt Économique ou leurs sociétés majoritaires dès lors qu'ils exercent une activité industrielle ou commerciale.
- Les coopératives agricoles (production, conservation, transformation et vente).

### → CONTACTS TAXE :

Kheira IBDR I - 01 60 79 75 55  
Christian THOISON - 01 60 79 91 16

# EMPLOYEURS, DÉVELOPPEZ LE POTENTIEL HUMAIN DE VOTRE ENTREPRISE



## RECRUTEZ UN APPRENTI

Nos Chargés de développement vous accompagneront dans votre recrutement et dans la mise en place du contrat de travail.

+ de **90** formations en alternance  
du préapprentissage au Bac+5

## FORMEZ VOS COLLABORATEURS

Nous adapterons le programme de formation selon vos besoins.

+ de **150** programmes en  
formation continue



# La Faculté des Métiers de l'Essonne, le plus grand centre de formation d'Île-de-France



### Métiers Industriels :

- Conception
- Fabrication
- Maintenance

### SITE DE BONDOUFLE

3 rue de Villeroy  
91070 Bondoufle  
01 69 91 44 44



- Assistanat-Gestion
- Automobile
- Banque-Assurance
- Coiffure-Esthétique
- Commerce
- Électro-Énergétique
- Hôtellerie-Tourisme
- Métiers du Goût

### SITE D'ÉVRY

3 chemin de la Grange feu Louis  
91000 Évry  
01 60 79 74 00



### Métiers Tertiaires :

- Commerce
- Comptabilité
- Gestion
- Immobilier
- Informatique

### SITE DE MASSY

98 avenue de Paris  
91300 Massy  
01 69 19 46 00

## MERCI à l'ensemble de nos partenaires dont :

ADECCO FRANCE, ADP AIR FRANCE, ALDI MARCHÉ ALINEA, ALLEN SYSTEMS GROUP INC, ALTI SEMI CONDUCTEUR, APPART CITY ARIANESPACE, ASGC SECURITE PRIVEE, ASTE MEDICINE DU TRAVAIL, AU VIEUX CAMPFLEUR PARIS, AUCHAN FRANCE, BAW BUSINESS AT WORK, BECTON DICKINSON, BIO C BON, BOUYGUES ENERGIES & SERVICES, BUFFALO GRILL, BUT INTERNATIONAL, CAFFI, CALDEO, CARREFOUR, CASA FRANCE, CASINO SERVICES, CASTORAMA FRANCE, CENTURY 21, CGE DISTRIBUTION, CHAPPEE, CIE EUROPEENNE DE LA CHAUSSURE, CINQ SUR CINQ, COMPASS GROUP FRANCE, COMPOSITE INDUSTRIE, CORA, CREDIT AGRICOLE TITRES, DALKIA, DARTY & FILS, DASSAULT AVIATION, DECOUFLE, DEKRA INDUSTRIAL, DELICE ET CREATION - LA BERRICHONNE, DOMUS VI, DORIS ENGINEERING, DU PAREIL AU MEME, EGENCIA FRANCE, EIFFAGE ENERGIE THERMIE IDF, ELIOR ROISSY, ENERIA, ENGIE COPELY, ERDF, ESPRIT DE CORP FRANCE, EURO DISNEY ASSOCIES SCA, EUROVIA ILE DE FRANCE, FACEO FM ILE DE FRANCE, FANUC FRANCE, FAURECIA, FINAC LOGISTIQUE, FRANCE TELEVISIONS, GE ENERGY POWER CONVERSION SAS FRANCE, GENERAL VIE ST DENIS, GESMIN, GIE BOUYGUES CONSTRUCTION MATERIEL, GIE DES HOTELS P1 ET ETAP HOTEL, GIE DES HOTELS IRIIS, GROF, GRENELLE SERVICE, GROUPEAMA BANQUE, GROUPE INDUSTRIEL MARCEL DASSAULT, HRC SA, IMPRIMERIE HELLO, INEO ENGINEERING & SYSTEMS, INTERIORS, ISOCHEM, ITM ALIMENTAIRE INTERNATIONAL, JC DECAUX, KEOLIS SEINE VAL DE MARNE, KLOUTOU, KYOCERA DOCUMENT SOLUTIONS FRANCE, LA POSTE 14EME, LACIE GROUP, LEROY MERLIN FRANCE, LIDL, LOREAL, LOXAM, LYONNAISE DES EAUX, MAOIF GÂTINAIS-CHAMPAGNE, MANPOWER FRANCE, MESSAGERIE LYONNAISES DE PRESSE, MESSER EUTECHTIC CASTOLIN, METRO CASH & CARRY FRANCE, MEUBLES KEA FRANCE, MORIA, NEXANS FRANCE, NILFISK ADVANCE, ONET TECHNOLOGIES NUCLEAR, ORANGE, ORLYVAL SERVICE, OXYGENE, PAREFC FRANCE, POINT P DMTP, POINT P ILE DE FRANCE, PORTALP FRANCE, PROXSERVÉ, RCD, RECORD PORTES AUTOMATIQUES, RENAULT REVEL FRANCE, RICOH FRANCE, RIJ JAUBLET, RTE TRANSPORT ELECTRICITE NORMANDIE PA, SSM SECURITE, SAFRAN AIRCRAFT ENGINES, SAFRAN CONSULTING, SAMADA, SANITRA SERVICES, SATELEC, SAVANE BROSSARD, SEMAER, SEMMARIS, SNCF MOBILITE - DIRECTION DU MATERIEL, SNCF REGION DE PARIS RIVE GAUCHE, SOCIETE DES AUTOROUTES PARIS-RHIN-RHONE, SOCOTEC FRANCE, SOGERES, SOPREMA ENTREPRISES, SPIE IDF NORD-OUEST, SPIE INFOSERVICES, SYNDEX, TERRALYS, TFN PROPORETE EST, TFN PROPORETE SUD-OUEST, THALES AIR SYSTEMS, THE KOOPLES, TOYS «R» US, UESL - ACTION LOGEMENT, URBAINE DE TRAVAUX, UTAC, VERNET, VETIR, VULCAIN, WURTH FRANCE, ZODIAC DATA SYSTEMS, ...