

BOULANGERS-PÂTISSIERS

FORMATION UNIQUE EN SUISSE

APPRENTISSAGE En Valais, 9000 jeunes ont fait, hier, leur rentrée. Pour la première fois en Suisse, une école des métiers est proposée aux apprentis boulangers-pâtisseries; elle a ouvert ses portes à Sion. Cette formation «duale mixte» a pour objectif de garantir la pérennité du métier. Présentation. **P.6**





Marc-André Elsig a réalisé l'Expo de la Foire 2022. FAHMY BAUDIN

«Ça roule» pour la 62^e Foire du Valais

MARTIGNY A six semaines de son ouverture au CERM de Martigny, la 62^e Foire du Valais 2022 dévoile son programme.

du parcours, invite les visiteurs de la Foire à le rejoindre, tout au long du tracé. Ce jour-là, toute personne qui se rendra au CERM à vélo avant 16 heures recevra une entrée gratuite», annonce le directeur général.



«L'exposition présentera la petite reine sous sa diversité de formes.»

SAMUEL BONVIN
DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA FVS GROUP

Après deux ans d'absence, la fameuse Expo de la Foire du Valais fait son retour pour sa 62^e édition qui aura lieu du 30 septembre au 9 octobre au CERM. «Cette exposition, consacrée au vélo, était prévue en 2020, mais la pandémie en a décidé autrement. Elle sera toutefois bien présente cette année, en étant marquée du sceau made in Valais», explique Samuel Bonvin, directeur général de la FVS Group.

Sur le thème général de la Foire 2022 «Ça roule», la réalisation a été confiée à Marc-André Elsig, passionné de cyclisme, créateur du Musée du vélo à Chippis et propriétaire de la plus grande collection de vélos et d'objets dérivés en Europe. «Elle présentera la petite reine sous sa diversité de formes, d'usages et de matériaux. Les modèles exposés surprendront les visiteurs», se réjouit Samuel Bonvin.

Le Tour de Foire

Dans la lignée de l'Expo, la Foire du Valais 2022 débute par un défi de circonstance: relier le Löttschental à Martigny à vélo. «Le vendredi 30 septembre, le comité d'organisation, qui fera l'intégralité

Des nouveautés

Pour le reste, si les ingrédients traditionnels – stands, bars, restaurants, prestations culturelles, programmation musicale éclectique, hôtes et invités d'honneur (Famille Rouvinez, EPASC, Union des transports publics suisses, le Löttschental, Les Fils Maye), Rendez-vous de la foire et autres journées thématiques – seront toujours au rendez-vous, deux nouveautés sont à signaler pour cette 62^e édition.

«Un nouvel espace Innother que met en avant des start-up actives dans les domaines du digital et de la robotique, alors que l'humour sera présent pour la première fois à la Foire avec le Couleur 3 Comedy Club», conclut Samuel Bonvin.

OR

Les boulangers testent une nouvelle formation

FORMATION Les 9000 apprentis du canton ont fait leur rentrée. Dont les futurs boulangers-pâtisseries qui ont entamé une formation duale mixte. Ce modèle évite le travail de nuit interdit aux moins de 16 ans.

PAR CHRISTINE.SAVIOZ@LENOUVELLISTE.CH



La volée 2022/2023 d'apprentis boulangers de première année a découvert le laboratoire destiné aux quinze jeunes qui suivent la formation duale mixte. SABINE PAPILOUDD

Les 9000 apprentis ont fait leur rentrée ce lundi en Valais. Parmi eux, les futurs boulangers-pâtisseries qui peuvent désormais bénéficier d'un modèle différent d'apprentissage, le «dual mixte». Pour la première fois en Suisse, une école des métiers est proposée à ces apprentis. Elle a ouvert ses portes au sein de l'Ecole professionnelle commerciale et artisanale (EPCA) de Sion.

Quinze jeunes, dont une large majorité de femmes, vivront ainsi leur première année de formation à plein temps à l'école. En plus des cours théoriques, ils y suivront les cours pratiques.

Une salle de classe a été transformée en laboratoire, avec du matériel flambant neuf, pour répondre à tous les besoins. «Il y a huit nouveaux postes de travail et chacun a son propre matériel. C'est vraiment une chance», se réjouit Julia Delalay, responsable de la filière. Après la première année, ces jeunes poursuivront leur apprentissage au sein d'une entreprise formatrice tout en suivant les cours théoriques à l'école professionnelle.

A côté de ces quinze apprentis, quatre autres futurs boulangers-pâtisseries suivront la formation duale habituelle, en passant la partie pratique auprès d'un employeur. Ils suivront ainsi les cours théoriques en même temps que ceux de l'Ecole des métiers, soit tous les

jours. Puis, les autres jours de la semaine, ils travailleront chez leur patron tandis que leurs quinze collègues du dual mixte apprendront la pratique à l'EPCA», explique Catherine Mabillard, cheffe de section alimentation et service.

Pour répondre à la législation

L'instauration de cette école des métiers veut notamment pouvoir garantir la pérennité de la profession. «Cela permet aux jeunes qui sortent de l'école obligatoire de pouvoir entrer dans le monde du travail tout en respectant les contraintes légales liées au travail de nuit», souligne René Constantin, directeur de l'EPCA.

Selon la protection des jeunes travailleurs, il faut avoir 16 ans révolus pour pouvoir travailler de nuit, en commençant au plus tôt à 4 heures. Ce qui se fabrique ainsi normalement entre 3 et 6 heures du matin dans une boulangerie sera ainsi réalisé en journée à l'école. Les apprentis de l'Ecole des métiers suivront également des stages pour leur permettre de faire des démarches auprès d'employeurs d'accord de les engager dès leur deuxième année. «Ces jeunes seront encore plus mûrs et mieux préparés aux exigences du métier lorsqu'ils arriveront en deuxième année», ajoute René Constantin. Les quinze futurs boulangers-pâtisseries de cette formation duale mixte se montraient motivés lors de la rentrée lundi matin. «C'est une bonne transition

pour les horaires du métier, car je n'ai connu pour l'instant que les bancs d'école», remarque Amy Pesci (18 ans) de Chartrat qui a choisi cette voie après avoir passé trois ans au collège. «J'avais vraiment envie d'avoir une profession dans l'alimentaire. Et j'ai flashé sur ce métier.»

Même enthousiasme chez Zélie Maret (15 ans) du val de Bagnes. «Je fais un peu de pain et de pâtisseries avec mon papa qui aime bien ça. Commencer à apprendre ce métier à l'école me rassure», confie-t-elle.

Evaluation du projet en fin d'année

Projet pilote, ce modèle sera évalué en fin d'année. «Les responsables suisses de la formation nous rendront d'ailleurs visite en novembre pour voir comment cela se passe», précise

René Constantin. Comme toute nouveauté, cette formation duale mixte a secoué un peu le milieu des boulangers-pâtisseries. «C'est normal, mais je pense que c'est un modèle qui renforce la formation duale pour ce métier confronté à des difficultés d'horaires importantes pour ces jeunes», ajoute le directeur de l'EPCA.

L'Ecole professionnelle commerciale et artisanale n'en est cependant pas à sa première expérience d'école des métiers. Elle propose déjà ce genre de formation aux futurs spécialistes en communication hôtelière depuis vingt ans et, depuis l'an dernier, aux futurs cuisiniers et apprentis spécialistes en restauration. «Ce modèle est idéal pour les professions de bouche. On espère ainsi favoriser aussi l'attractivité de ces métiers», conclut René Constantin.

Apprentis cuisiniers en hausse

Cette rentrée 2022/2023 des apprentis est marquée par une augmentation importante de futurs cuisiniers (+40%) et, à l'inverse, par une forte diminution d'effectifs chez les spécialistes en restauration (-40%).

«Si on peut comprendre qu'après la pandémie, plusieurs jeunes n'ont pas souhaité se former comme spécialistes en restauration, il est étonnant de voir la hausse du nombre de futurs cuisiniers. C'est difficile à l'expliquer, même si cette augmentation nous réjouit», souligne René Constantin, directeur de l'Ecole professionnelle commerciale et artisanale de Sion.

Nouveauté encore cette année, les apprentis vendeurs bénéficieront d'une formation différente, avec la mise en vigueur de la nouvelle ordonnance.

Précarité? Rupture? Violence?
Isolement social?

Besoin d'aide?

Envie d'aider?

Toute l'information
dont vous avez besoin
sur les offres
d'aide et de soutien
disponibles en Valais

RESEAU
ENTRAIDE