

CHEZ VOUS

À CHÂTEAU-THIERRY ET ALENTOUR

Des maîtres d'apprentissage entre Reims et Marne-la-Vallée

Château-Thierry. Englobée dans le CFA Jean-Bosco, l'Unité de formation de Saint-Joseph (hôtellerie/restauration et pâtisserie) bénéficie des synergies inhérentes à ce CFA. Par ailleurs, l'axe pour rechercher des maîtres d'apprentissage se déploie entre Reims et Marne-la-Vallée.

Michel Mainnevet

mmainnevet@union.fr

Dans les Hauts-de-France, le CFA Jean Bosco (enseignement catholique privé) regroupe pas moins de 58 unités de formation (UFA). Et parmi celles-ci on trouve Saint-Joseph à Château-Thierry. Il s'agit donc d'un vaste CFA « hors les murs », formant cette année plus de 5.500 apprentis. Une véritable « force de frappe » régionale, permettant des synergies nombreuses et efficaces. Mais surtout, cette UFA castelle, qui comprend l'hôtellerie/restauration et une partie pâtisserie (qui dépend elle d'un autre opérateur de compétences), profite aussi de la situation géographique de Château-Thierry.

« Ici, nous avons quand même des maîtres d'apprentissage plutôt réceptifs. C'est grâce à eux qu'on peut fonctionner et former nos jeunes »

Benjamin Laurent

Benjamin Laurent, responsable de cette UFA (qui englobe une vingtaine de formateurs) apporte d'abord quelques éléments généraux : « La difficulté, ce ne sont pas les maîtres d'apprentissage, eux sont pour l'essentiel impactés par une conjoncture qui n'est pas très bonne, surtout en restauration. C'est d'ailleurs cela qui peut les inquiéter (on citera l'augmentation des matières premières, de l'énergie, etc), d'ailleurs donc que la formation en elle-même. »

Il poursuit : « Mais surtout, concernant ces maîtres d'apprentissage, nous avons élargi le bassin d'emploi, nous travaillons certes sur Château-Thierry, mais nous sommes actifs



Gilles Damez, Benjamin Laurent et Matthieu Stévenin dirigent l'unité de formation en apprentissage de Saint-Joseph, reliée au CFA Jean-Bosco.
Michel Mainnevet

aussi sur un axe Marne-La-Vallée/Reims. Par exemple comme pour le BP en sommellerie, c'est compliqué de travailler seulement sur Château-Thierry, il faut une structure qui peut accueillir le jeune et la possibilité de le former à ce niveau-là. Toutefois, ici, nous avons quand même des maîtres d'apprentissage qui sont

plutôt réceptifs. C'est aussi grâce à eux qu'on peut fonctionner et former nos jeunes. »

En somme, l'UFA de Saint-Joseph fait partie des Hauts-de-France, mais cet élargissement géographique ne pose aucun problème selon ce responsable. « Pour nous c'est même un atout, c'est plus une

force qu'une contrainte. »

À Château-Thierry, les dernières ouvertures en matière de restauration sont très majoritairement le fait des établissements de chaîne. Benjamin Laurent précise sur ce point : « Nous travaillons par exemple très bien localement avec l'enseigne Au Bureau. De toute façon

nous devons savoir travailler avec toutes les enseignes, savoir en tirer le profit nécessaire. Moi-même je suis issu de la chaîne. Il y a là des avantages, des inconvénients, comme d'ailleurs dans une restauration traditionnelle. Mais la chaîne a un pouvoir de formation, de montée en compétences. Et en matière d'organisation, de planning, le restaurant de chaîne a une force qu'un indépendant ne peut avoir. » D'autre part, au-delà de l'organisation interne de l'UFA, les « experts en apprentissage », eux, maillent le territoire des Hauts-de-France et agissent ainsi sur la partie commerciale, à savoir le démarchage et la possibilité de placer des jeunes en apprentissage.

Pour Matthieu Stévenin, chef d'établissement : « Nous bénéficions de cette force de la tête de réseau, mais aussi en termes de gestion de finances, d'analyses, et des outils qui nous sont proposés. Concrètement, pour nous, la récupération des « coûts contrats », ce n'est pas un sujet. C'est le CFA Jean Bosco qui gère. Entre les versements, les soldes, nous avons une fluidité qui est remarquable. Ce n'est pas pour rien que nous sommes devenus le plus gros CFA de France de l'enseignement privé, en tout cas hors les murs. »

Qu'en est-il des chiffres, des effectifs à l'UFA des bords de Marne ? Benjamin Laurent signale : « Nous arrivons à stabiliser des rentrées entre 80 et 90 apprentis. Avec l'arrivée de M. Stévenin, nous avons pas mal développé la partie alternance. Nous essayons d'être à l'écoute de la demande, nous avons ouvert de nouvelles formations, notamment en pâtisserie, car il n'y avait rien à proximité ; la formation la plus proche était à Laon. Or, le trajet Château-Thierry-Laon c'est compliqué ! »

Des nouveautés pour la rentrée de septembre ? « Ces dernières années, nous avons ouvert la sommellerie, nous avons passé pas mal de formations en apprentissage. Nous sommes donc plus dans une optique de stabilisation. » ●

+ Depuis le Covid, des jeunes davantage motivés

La période Covid et autres confinements a beaucoup impacté le secteur de l'hôtellerie/restauration. Benjamin Laurent considère : « Les jeunes qui arrivent désormais dans la formation sont plus déterminés, ils sont davantage animés par la passion. Le Covid a eu un impact : chacun s'est dit que c'est un métier qui exige un diplôme. » Rappelons que pendant la période Covid, le secteur de l'hôtellerie/restauration a perdu quelque 200 000 emplois, et la plupart des titu-

laire de ces derniers n'était pas issus de formations spécifiques.

Et d'en déduire : « Cette période a incité beaucoup de chefs d'entreprise à se remettre en question par rapport aux rémunérations, aux conditions de travail. Je remarque également que beaucoup travaillent en équipe. D'ailleurs, les restaurateurs sont maintenant plus vigilants, et quand ils recrutent un jeune issu de ces formations spécifiques, l'intérêt pour eux est qu'il perdure dans leur entreprise. »