

INTERJURASSIEN Le Salon de la formation ouvre ses portes ce matin à Delémont. Derrière les nombreux repas qui seront servis au restaurant se cachent, d'une manière directe ou indirecte, une foule de métiers et d'apprentis

La formation servie sur un plateau

LE CONTEXTE

Le 9e Salon interjurassien de la formation ouvre ses portes ce matin à la Halle des expositions de Delémont. Au travers d'une cinquantaine de stands et grâce à des démonstrations d'une multitude d'apprentis, plus de 160 professions seront présentées aux élèves de la région et à leurs parents jusqu'à dimanche.

MICHAEL BASSIN

Au minimum 150 repas seront servis chaque midi au restaurant du salon dont la gestion a été confiée à la Fondation rurale interjurassienne (FRI) et à Laurent Joliat, responsable du domaine économie familiale et intendance au sein de cette institution. Et derrière chaque assiette se cachera, sous de multiples facettes, la formation.

Concrètement, les apprentis gestionnaires en intendance (CFC sur trois ans) et leurs collègues employés en intendance (AFP sur deux ans) seront au four et au moulin. Elles seront 17, toutes en école à plein temps (alternance de formation pratique en école, de stages en entreprise et de cours professionnels à la FRI), à œuvrer durant cette grand-messe. Il s'agira de mettre en place et débarrasser les tables, préparer et installer les décorations, nettoyer, appuyer le cuisinier de la FRI... bref, pour réaliser de nombreux travaux indispensables à la bonne mar-

DYSLEXIE ET TABLE RONDE

Demain, le thème de la compensation des désavantages sera abordé lors d'une soirée spéciale organisée par l'Association dyslexie Suisse romande. Le film «Empreintes de dyslexies» sera projeté puis suivi d'une table ronde qui réunira les principaux acteurs de la formation professionnelle. Les questions abordées ne s'arrêteront pas sur les problèmes relatifs à la dyslexie, mais se voudront plus larges afin d'apporter des réponses au public. La soirée débutera à 17h30 à Cinémont à Delémont. Nombre de places limitées, inscriptions obligatoires à l'adresse: jura@adsr.ch ● MBA

che du restaurant. Quatre autres apprenties gestionnaires en intendance engagées par la FRI et qui suivent la voie duale – entreprise et cours – seront aussi mobilisées pour préparer les repas.

Rarement sous le feu des projecteurs, les gestionnaires en intendance conduisent des activités d'entretien et de gestion dans un ménage collectif, par exemple des homes, des établissements hospitaliers ou hôteliers. Ils planifient, exécutent ou supervisent diverses tâches: entretien des locaux et du linge, préparation des aliments et des boissons, accueil et travaux administratifs.

Paupiettes en direct

AFP et CFC confondus, le Jura bernois et le Jura comptent actuellement 83 jeunes engagés dans cette voie, dont environ 95% de filles. Un peu moins des deux tiers suivent la formation duale (quatre jours au sein d'une

Les gestionnaires en intendance conduisent des activités d'entretien et de gestion dans un ménage collectif.

entreprise formatrice reconnue, un jour de cours à la FRI à Courtemelon).

D'autres apprentis seront directement impliqués dans la confection des menus. C'est le cas des 11 apprentis bouchers de 2e année de l'espace BEJUNE qui œuvreront aujourd'hui à l'élaboration, sur place, des paupiettes de bœuf et des tendrons de veau servis demain et vendredi au restaurant. Une leçon hors murs intéressante pour les élèves d'Yves Joliat, enseignant au ceff, qui prépareront encore d'autres surprises aux visiteurs.

Une idée pour l'avenir

D'une manière plus générale, Laurent Joliat et la FRI souhaitent véhiculer ce message: un repas nécessite l'implication de nombreux métiers, comme les agriculteurs, les boulangers, les



Les gestionnaires et employés en intendance effectuent souvent un travail de l'ombre. Plusieurs apprentis œuvreront à la bonne marche du restaurant. LDD

bouchers et les technologues en industrie laitière pour la préparation des matières premières et, dans une seconde étape, les cuisiniers, les gestionnaires en intendance ou encore les spécialistes en restauration.

Ce qui nécessite, évidemment, une relève. Pour illustrer cette interdépendance et les liens qui existent entre ces métiers, ceux-ci seront regroupés dans un même secteur au salon.

Quant à savoir s'il serait imaginable que les menus soient, un jour, réalisés de A à Z par des apprentis tout au long du salon de la formation, Laurent Joliat trouve l'idée séduisante: «Nous serions confrontés à certains problèmes d'infrastructure et de logistique. Mais je trouve que ça pourrait être un beau défi!» ●

Horaires: aujourd'hui de 8h à 12h et de 13h à 17h, demain de 8h à 12h et de 13h à 16h, vendredi de 8h à 12h et de 13h à 20h, samedi et dimanche de 9h à 16h.

Le village des métiers techniques

#BEPOG Près de 160 métiers seront à découvrir durant les cinq jours du salon. Les métiers techniques de l'industrie de l'Arc jurassien en font évidemment partie. Ces 26 professions seront regroupées au sein d'un village technique portant les couleurs de «#bepog – be part of the game».

Le projet #bepog offre une plateforme unifiée de promotion de ces métiers. Elle est utilisée dans tous les salons de choix professionnels de Suisse romande. «C'est un outil qui commence à être reconnu par les offices d'orientation, les enseignants et tous les publics pour qui le choix professionnel est important. Plus de 1000 jeunes suivent notamment #bepog sur les différents réseaux sociaux», expliquent les porteurs du projet.

La formation d'une relève qualifiée constitue l'une des préoccupations majeures des milieux économiques, politiques et industriels de l'Arc jurassien. «A moyen terme, la compétitivité de l'industrie régionale demeure largement déterminée par la qualité de ses ressources humaines, en partie dépositaires des savoir-faire mobilisés par

les entreprises», soulignent les initiateurs de #bepog.

Pour le salon à Delémont, un impressionnant stand de 572 m² est donc baptisé «#bepog, Village technique». Les 26 métiers qui y sont présentés correspondent aux spécialisations techniques de l'industrie de la région et couvrent essentiellement les domaines de l'horlogerie, du décolletage, de la mécanique et de l'électronique/informatique.

Projet collectif coordonné par la division technique du Centre jurassien d'enseignement et de formation, ce stand a fédéré plusieurs forces qui œuvrent pour assurer une relève qualifiée à l'industrie régionale.

Dans ce village, les groupes de métiers bénéficient tous d'un îlot de présentation particulier dont la responsabilité a été confiée à des professionnels – écoles jurassiennes, bernoises, institutions ou entreprises – qui répondront aux questions les plus précises des visiteurs alors que de nombreux apprentis seront également présents pour partager leurs expériences. ● MBA