

Les maîtres d'apprentissage sont au top !

Le gagnant a remporté le prix du « Meilleur maître d'apprentissage » organisé par la Chambre de métiers et de l'artisanat de la Mutuelle des artisans, mardi dernier, à Paris. Un événement dont notre journal était partenaire.

Ils sont venus de toute la France pour recevoir leur récompense. Cinq artisans ont remporté la finale de la deuxième édition du prix du Meilleur maître d'apprentissage, qui s'est tenue mardi dernier dans les locaux de l'Assemblée permanente des chambres de

métiers et de l'artisanat (APCMA), à Paris. Organisée par l'APCMA et la Mutuelle des Artisans — en partenariat avec « Le Parisien-Aujourd'hui en France Economie » et « Les Echos » — cette compétition a récompensé des professionnels dans cinq catégories : « Jeune maître d'appren-

tissage », « Engagement du maître d'apprentissage », « Valorisation de la mixité », « Mobilité internationale » et « Echange et transfert d'expériences et/ou de technologies. » « Ce prix valorise le rôle des maîtres d'apprentissage et nous permet de mettre l'accent sur ce qui marche », souligne Alain

Griset, le président de l'APCMA. Cette année, quelque 400 candidats ont participé au concours pour tenter de décrocher 1 200 € de récompense et un audit gratuit de protection sociale réalisé par la Mutuelle des artisans.

H.H.

Qui veut casser les clichés



Pierre Decouty avec son apprentie, Marie Grison, 24 ans. (LP/P.V.)

Il faut pouvoir tenir ses jambes. En plus, l'opération dégage une forte chaleur », souligne Pierre, qui a justement tenu à recruter Marie pour casser les clichés. « Les femmes font aussi bien le travail que les hommes. Elles ont une approche différente de l'animal et une précision technique plus importante »,

sourit ce spécialiste, qui a déjà formé trois apprentis avant d'accueillir Marie. Pour faciliter le travail de son binôme — et aussi le sien ! — Pierre a installé un rail spécial dans son camion, qui leur permet de ne plus porter les charges lourdes, comme l'enclume, utilisée par les maréchaux-ferrants.

Travail tous les jours dans la farine »



36 ans et déjà 20 années d'expérience professionnelle



Pascal Romain et son apprenti, Sylvain. (LP/P.V.)

L'apprentie apprend, le patron aussi

Karim TOKBANI

Cyril envoie ses apprentis faire des stages à l'étranger

Cyril JAMET

Chef restaurateur, lauréat dans la catégorie « Mobilité internationale »

Former ses apprentis, c'est aussi les laisser partir à l'étranger. C'est en tout cas ce que défend Cyril Jamet. A 43 ans, ce chef cuisinier remporte le prix dans la catégorie « Mobilité internationale ». Ces deux dernières années, le propriétaire du restaurant Le Tournesol à Tournon-sur-Rhône (Ardèche) — qui cuisine

principalement des produits frais, locaux et de saison — a laissé deux de ses apprentis faire des stages de trois semaines au Danemark. « Ce n'est pas facile de les laisser partir, car elles ne sont pas remplacées, mais cela les incite à parler anglais, leur permet de découvrir une nouvelle culture et surtout de nouvelles méthodes de travail », souligne le jeune patron. Sans oublier des recettes inédites comme les marinades de poisson.



Cyril Jamet et son apprentie, Marion. (LP/P.V.)

Romain PASCAL

Plombier-chauffagiste, lauréat de la catégorie « Jeune maître d'apprentissage »

Il a repris l'entreprise... où il avait été apprenti ! A seulement 36 ans, Romain Pascal affiche déjà vingt ans d'expérience professionnelle. A la tête de sa société depuis dix ans, ce plombier-chauffagiste remporte le prix dans la catégorie « Jeune maître d'apprentissage », réservée aux

moins de 40 ans. Basé à Poisvilliers (Eure-et-Loir), il accueille dans ses équipes environ quatre apprentis par an. « Pour moi, former les gens est une vocation. Je ne leur enseigne pas seulement un métier, j'essaie de leur apprendre également à devenir des gens respectueux et meilleurs », insiste celui qui s'efforce d'embaucher des apprentis « aux profils atypiques ». Comme des jeunes en difficulté ou des personnes en reconversion professionnelle.

pour sa collaboration avec Vinciane

