

DIJON EMPLOI

Thierry Marx inaugure son centre de formation



■ L'inauguration officielle du centre de formation Cuisine mode d'emploi(s) s'est déroulée en présence de Thierry Marx, chef étoilé à l'origine de ces centres d'un nouveau genre dont six existent déjà en France. Celui de la Fontaine-d'Ouche est consacré à la boulangerie et accueille dix élèves. Photo A. R.

Huit semaines de formation, trois semaines de stage et à la clef un métier passion. C'est l'aventure que vivent les dix "écoliers" d'un nouveau genre, au sein du centre de formation Cuisine mode d'emploi(s) inauguré officiellement hier. Thierry Marx, le chef étoilé à l'origine du dispositif était présent, ainsi que Myriam El Khomri, ex-ministre du Travail.

« Nos candidats commencent à 6 heures, comme dans le métier. Maintenant avec les techniques, il est possible de commencer plus tard, et pas à 2 heures du matin comme avant. Le pain n'en est pas moins bon, bien au contraire. C'est terminé "la femme du boulanger" (ri-

res) », explique le chef étoilé. Thierry Marx porte le projet de ces centres de formation d'un nouveau genre, dédiés aux métiers de la restauration. Hier, il accueillait le public et les élus, sur le pas-de-porte du centre, « comme à la maison », a-t-il plaisanté.

« Nous croyons fermement dans la qualité de la formation professionnelle, qui fait en sorte que les gens se sentent plus libres, de travailler, de choisir leur destination et leur métier. » Ces parcours d'insertion professionnelle de onze semaines concernent des candidats inscrits à pôle emploi, qui ont un projet et une forte motivation.

Porté par la Ville, l'atelier est installé au cœur du centre commercial de la Fontaine-d'Ouche. « Ce quartier

nous est cher. Il fêtera ses 50 ans bientôt », a rappelé Nathalie Koenders, adjointe au maire. Ainsi, la scène apparaît comme idéale, pour « une aventure faite d'hommes et de femmes, pour transmettre une passion à des gens qui ont eu, parfois, des parcours de vie compliqués », ajoute-t-elle.

Les cours dispensés par Medhy Deriot et un boulanger parisien venu en renfort sont gratuits. Sûrement grâce aux partenariats avec des entreprises, mais aussi la Région, l'État, le Fonds de la formation professionnelle du Forco (organisme paritaire collecteur agréé pour le commerce de détail et la distribution) et de la fédération du commerce et de la distribution.

Amandine Robert

RÉACTIONS

« J'enseigne les gestes du métier et les techniques de bases »

Mehdy Deriot, formateur boulanger

« C'est une aventure superbe. Je suis boulanger en Saône-et-Loire habituellement. En étant formateur, je découvre un nouveau métier. J'ai eu des apprentis, mais là, c'est tout à fait différent car la formation est accélérée. J'apprends les gestes du métier et les techniques de bases aux



■ Mehdy Deriot.
Photo A. R.

dix élèves. À eux d'acquiescer ensuite leur propre technique. Nous arrivons à 6 heures et commençons après un briefing vers 6 h 30, ce qui correspond aux horaires de

boulangerie de nos jours. À la fin, les participants obtiendront un certificat de qualification professionnelle qu'ils pourront faire valoir auprès de futurs employeurs. Il reste, pour cette session, trois semaines de cours. J'espère revoir les participants une fois qu'ils auront trouvé un travail. Peut-être viendront-ils parler de leur expérience aux futurs formés ! »

« J'en ai tout de suite parlé à ma conseillère pôle emploi »

Rable, 39 ans, élève au centre de formation

« Avant je travaillais en intérim, par-ci, par-là, mais la boulangerie m'attirait vraiment. J'avais essayé de m'inscrire pour effectuer une formation ailleurs il y a quelques années, mais il n'y avait plus de place. Alors quand j'ai lu dans *Le Bien public* que ce centre allait ouvrir, j'en ai tout de suite parlé à ma conseillère pôle emploi. Et voilà. C'est intense mais vraiment bien. Nous apprenons plein de choses. On travaille souvent en binômes. »

Rédaction de Côte-d'Or
7 boulevard Chanoine-Kir
21000 Dijon

Téléphone
Rédaction : 03.80.42.42.42

Mail
redaction21@lebienpublic.fr

Web
www.bienpublic.com

Facebook
https://www.facebook.com/
BienPublic21