

▶▶▶ APPRENTISSAGE

L'apprentissage, ça marche !



Dans son numéro 120 de mars 2015, L'Épicentre a relayé la communication de la Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (Direccte) à propos des vertus de la filière de l'apprentissage. L'article rappelait également les différentes aides aux employeurs d'apprentis. Pour illustrer ce propos, L'Épicentre a rencontré trois chefs d'entreprise qui se sont impliqués, de manières diverses, dans la filière de l'apprentissage. Ils témoignent de leur expérience.



De g. à dr. : Julien Marchand, Delphine Vermeersch et François Marchand.

• **François Marchand, cabinet FM Conseil (Finance et Management Conseil)**

Le cabinet FM Conseil, qui est installé à la Chaussée-Saint-Victor depuis 2006, est un cabinet de gestion en patrimoine dans tous les aspects de l'immobilier. Conseil en transaction immobilière et spécialiste des ventes en viager, le cabinet possède une véritable expertise en économies d'impôts avec la défiscalisation (lois Pinel, Duflot...). François Marchand, gérant de la société, est assisté de son fils (associé), Julien Marchand, et de deux collaborateurs : un commercial et une assistante de gestion, Delphine Vermeersch, qui est actuellement en contrat de professionnalisation pour deux ans, après un BTS en alternance dans l'entreprise, d'assistante de gestion PME/PMI (elle est aussi titulaire d'un BTS management des unités commerciales).

François Marchand, qui a été directeur financier du CFA de Chartres pendant 18 ans, s'est orienté tout naturellement vers l'apprentissage. Pourquoi l'apprentissage ? « On ne peut pas dire que les jeunes n'ont pas d'expérience pour leur refuser une embauche si on ne les forme pas. » Le chef d'entreprise connaît la valeur de l'apprenti, ce qui lui permet de le conserver dans l'entreprise s'il donne satisfaction. L'apprentissage en alternance est un moyen formidable pour construire sa vie professionnelle. C'est aussi un échange de savoir-faire, un partage. « L'apprenti apporte aussi son savoir-faire à l'entreprise. Delphine maîtrise les nouvelles technologies et utilise ses connaissances, notam-

ment en informatique, en communication et en organisation. » Le bilan est largement positif pour les deux parties.

• **Fabien Mellot exploite depuis juin 2009 le garage Renault de Neung-sur-Beuvron**

Artisan inscrit à la Chambre de métiers (et au registre du commerce), titulaire d'un bac professionnel avec mention « électricité », il se forme aussi dans les spécialités de ses employés ou apprenti. Son salaire permanent est bien entendu passé par l'apprentissage et le frère de ce dernier, Sylvain Bourillon, âgé de 20 ans, est en apprentissage dans l'entreprise depuis l'âge de 15 ans. Il a obtenu un bac professionnel de mécanicien (de 2011 à 2014) et prépare actuellement un certificat de qualification professionnelle au Centre de formation des apprentis (CFA) de Blois (technicien expert après-vente automobile). Parallèlement, il a suivi avec succès des formations pour être habilité à intervenir sur les voitures électriques.

L'apprentissage et l'alternance sont une solution pour recruter ses futurs salariés. Ils sont formés, par le maître d'apprentissage aux méthodes de l'entreprise et, en même temps, formés à l'école du travail. Le CFA c'est aussi l'école de la vie. Connaissant son futur collaborateur, l'employeur n'hésite pas à l'engager, s'il en a le besoin, tout en lui permettant d'acquérir des qualifications supplémentaires s'il le désire. C'est un contrat gagnant/gagnant. Seul regret pour Fabien Mellot : les charges patronales ne



Fabien Mellot, Sylvain Bourillon et Angélique Riballet, collaboratrice de Fabien Mellot.

sont plus allégées après l'âge de 18 ans, c'est-à-dire après le CAP ou le bac professionnel.

• **Jean-Claude et Emmanuelle Sichi ont ouvert en 2001 l'Auberge de la Croix Blanche à Veuves**

Restaurateur de métier, Jean-Claude Sichi connaît bien le monde de l'apprentissage : il a été formé, en 1974, en pré-apprentissage (à 14 ans), avant d'obtenir en 1977 son CAP de cuisinier. À 30 ans, il a parfait sa formation avec un brevet de maîtrise, complété par un CAP de pâtissier de magasin (qui comprend plusieurs spécialisations dont celle de chocolatier). Jean-Claude Sichi, qui doit son parcours à l'apprentissage et à ses maîtres, a fait bénéficier de cette formation une dizaine d'apprentis (permettant à ceux qui désiraient passer un brevet professionnel de rester une troisième année dans l'entreprise). Il s'est aussi investi personnellement au sein du Centre de formation des

apprentis interprofessionnel de Blois (CFA) en devenant conseiller d'enseignement technique.

Actuellement, il forme Alexandre Pirès, âgé de 15 ans, qui est en seconde année de CAP. « L'apprentissage ne se limite pas à la transmission d'un savoir, mais sert aussi à transmettre des valeurs : la discipline, la rigueur, le respect... L'apprenti en restauration doit apprendre ce qu'est un client. Les débuts sont souvent difficiles, car il se trouve plongé très jeune dans un nouveau monde totalement inconnu de lui. Il faut lui donner le goût du travail. » De son côté, l'apprenti, s'il s'investit, apporte sa contribution à la vie de l'entreprise par sa jeunesse, sa vigueur et parfois sa créativité. « L'apprentissage procure une formation et à la sortie un emploi. La voie de l'apprentissage est une "voie royale". Or, on la considère encore trop souvent comme une voie de garage. »

FP



Jean-Claude Sichi et Alexandre Pirès.