

Campus des métiers : la rentrée jusqu'en novembre

APPRENTISSAGE Il reste encore du temps pour intégrer le Campus de Saint-Germain-de-Lusignan, à condition de trouver un maître d'apprentissage. Et l'on peut être aidé pour ça

MARIE-LAURE GOBIN
ml.gobin@sudouest.fr

Rentrée progressive au Campus des métiers de Saint-Germain-de-Lusignan où les apprentis en deuxième année sont arrivés en deux temps alors que ceux de première année, tous les petits nouveaux finalement, sont attendus sur les trois prochains lundis des 12, 19 et 26 septembre.

L'établissement, antenne de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Charente-Maritime, connaît une rentrée stable par rapport à la précédente, avec 610 apprentis. Mais ces chiffres pourraient bouger car, si certaines sections ne désemplissent pas (boulangerie-pâtisserie, par exemple), il reste encore des places dans différentes sections comme la coiffure (CAP, Brevet professionnel), la cuisine (restauration et service), la mécanique agricole ou encore en section Charcuterie traiteur (Mention complémentaire, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise).

Avec Montpellier et Paris, le campus de Saint-Germain-de-Lusignan

fait partie des trois seuls Centres de formation d'apprentis en France à dispenser la formation Brevet de maîtrise Traiteur organisateur de réception.

Une formation qui est ouverte aux titulaires du Brevet professionnel charcuterie traiteur mais aussi à tous ceux issus de baccalauréats professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

« Tous les élèves de la promotion 2016 ont un emploi, à Niort, à Mirambeau, à Paris, à Biarritz », précise le directeur, Dominique Laborde, qui vit sa septième rentrée. Il rappelle que la formation est dispensée par David Bret, meilleur ouvrier de France, une peinture dans son domaine.

Pas sans le maître

Pour les jeunes, le plus difficile reste souvent de trouver un maître d'apprentissage, car sans lui, pas de formation en alternance possible. Ceux qui peinent à en trouver un, peuvent d'ailleurs contacter le Campus (1) ou se renseigner auprès de la Bourse régionale de l'alternance dont la mission est de favoriser la

Quelques autres particularités

90 % DE RÉUSSITE. Il faut noter cette année la qualité des résultats aux examens, tous niveaux et sections confondues : c'est 90 % de réussite en moyenne, du jamais vu depuis la création du Campus en 1974. On relève même 100 % de réussite en CAP restauration, CAP Agent polyvalent de restauration, les CAP de mécanique et de coiffure, la Mention complémentaire employé traiteur, les Brevets professionnels de charcutier traiteur et de cuisinier. Le meilleur score remontait à 2008 avec 86,42 %.

FORMATION CONTINUE Outre l'apprentissage, le Campus des métiers ouvre aussi ses portes à la formation continue pour des personnes en congé individuel de formation, des demandeurs d'emploi accompagnés dans le cadre du Service public régional de la formation (SPRF) ou de futurs créateurs ou repreneurs d'entreprises. Des profils divers engagés désormais dans différentes filières comme la boulangerie, la pâtisserie, la cuisine, la mécanique automobile ou agricole.

mise en relation des candidats en recherche de contrat et des employeurs en quête de futurs collaborateurs en alternance (2).

Parmi les projets immédiats de l'établissement, la signature à l'automne, avec la Société des membres de la Légion d'honneur, d'une nouvelle convention pour la mise en valeur des formations par apprentissage dans la filière alimen-

tation restauration. Par ailleurs, en octobre, le Campus ouvrira ses portes au concours régional du meilleur jeune boulanger (Poitou-Charentes et Limousin).

(1) Campus de Saint-Germain-de-Lusignan, Tél. 05 46 48 70 70.

(2) www.laregion-alpc.fr/bourse-alternance.html