

Vincent Brisson, responsable service alimentaire,

Une attention particulière aux projets de formation des jeunes

“

Outre les missions de formation des jeunes, d'information des chefs d'entreprise sur l'évolution des formations, et de promotion de la filière, nous avons étudié les dossiers de projet de formation des futurs apprentis. L'enjeu est important. Il s'agit d'aider les jeunes à aller plus loin dans l'orientation qu'ils auront choisie avec soin et motivation. Pour éviter déconvenues et ruptures de contrats. Nous avons organisé entretiens individuels et tests avec chaque candidat, pour déterminer les profils d'apprentissage. Les orientations qui

en découlent semblent satisfaisantes. Elles vont permettre aux enseignants d'adapter les méthodes d'apprentissage à leur public, ainsi mieux cerné. Nous espérons généraliser ces entretiens à tous les CAP ! Le Bac Pro a aussi été mis en place l'an dernier, et nous avons, cette rentrée, 8 jeunes en 2^{ème} année boucherie-charcuterie ! Malgré les avantages de cette formation plus complète et généraliste, il est toutefois encore difficile de trouver des maîtres d'apprentissage sur 3 ans...



- Vincent Brisson, 42 ans
- > Formation de biochimiste
- > En 1994 au CIFAM, prof en sciences alimentaires et maths (6 ans)
- > 9 ans à l'organisation des plannings de formations,
- > Depuis nov. 2009, responsable du secteur alimentaire.