

La formation à réinventer



■ **CANTAL.** L'Institut de formation professionnelle et permanente (IFPP) du Cantal lance, cette année, un programme de travaux pour rénover son pôle alimentaire datant des années soixante-dix et entrer dans l'ère numérique.

■ **ATTRACTIVITÉ.** Le site aurillacois espère ainsi voir augmenter son nombre d'apprentis dans un territoire qui peine à recruter alors qu'un vivier d'entreprises est en demande. PHOTO CHRISTIAN STAVEL

LE FAIT
DU JOUR

L'Institut de formation professionnelle

Tout un pôle alimentation

Formation

Après quelques années difficiles côté budget, l'Institut de formation professionnelle et permanente d'Aurillac rebondit et voit grand, cette année, avec la restructuration complète de son pôle alimentation.

Magali Roche

magali.roche@caumontreseau.com

Si le grand hall de l'Institut de formation professionnelle et permanente d'Aurillac avait du cachet dans les années soixante-dix, aujourd'hui ce n'est plus vraiment le cas. Pire, la vétusté des ateliers pédagogiques et de l'équipement rend problématique la mise en pratique des normes sans cesse renouvelées. Sans compter qu'elle freine l'attractivité de la structure cantalienne, de l'aveu même du président de l'IFPP, Thierry Perbet.

Booster l'attractivité

« Il fallait que l'on évolue sur ces ateliers, qui datent de trente ans et sont obsolètes, pour répondre aux normes. Sans oublier que, pour recruter les élèves, c'est parfois difficile : notre département affiche une population en baisse et son accessibilité pose problème. »

Les chiffres sont éloquentes : en

novembre, 80 postes n'étaient pas pourvus en alternance au CFA cantalien. Et ce n'est pas faute de manquer d'entreprises demandeuses : l'IFPP en compte 350 dans ses rangs pour ses 350 apprenants. Pour booster son attractivité, l'Institut a donc monté un projet de restructuration de tout son pôle alimentaire, le plus important du site puisqu'il représente 24,22 % des formations proposées. « Le » grand projet de cette année avec l'espoir de voir augmenter des effectifs « qui affichent une belle hausse de 21 % en trois ans », selon le président.

Dans le Cantal
il y a des débouchés,
reste
à trouver
les jeunes

« On avait déjà construit un nouvel internat en juillet 2017, de quatorze chambres de trois lits, pour un coût total de 1,2 million d'euros (*). Cette année, on lance aussi un projet

de restructuration innovant avec un espace forum dès l'entrée de l'IFPP où l'on pourra voir les jeunes travailler dans les ateliers. Les laboratoires seront disposés en bulles à l'intérieur du forum. L'atelier boucherie de 199 m² proposera seize postes de travail, la pâtisserie dix-huit postes sur 163 m² (contre douze jusqu'à présent), la boulangerie seize postes sur 186 m² et l'atelier cuisine seize postes sur 215 m². Chaque atelier sera équipé en tableaux numériques. Le réfectoire de la cantine sera déplacé et on va faire un magasin d'exposition des savoir-faire sur 47 m² car on souhaite montrer ce que font nos jeunes, comme les sculptures en pâtisserie et boulangerie par exemple. Notre objectif est à la fois de répondre aux besoins de nos entreprises et de former des jeunes dans le Cantal où il y a des débouchés, leur proposer un avenir, les diplômer et les qualifier. Et, bien sûr, leur donner la possibilité de rester sur nos territoires. On ne peut que progresser. »

Durant les travaux, prévus de mars à décembre, les 350 apprenants de l'IFPP, du CAP au BTS en passant par la formation professionnelle continue (voir par ailleurs) ne devaient pas être trop impactés, le chantier se déroulant dans le forum à l'entrée du site. « Sur les cinq laboratoires à rénover, un seul sera fermé mais uniquement début juin alors que les cours s'achèvent normalement en juillet, argumente Thierry Perbet. Ils ne perdront qu'un mois. Et les examens auront bien lieu dans notre établissement. Seuls les élèves de cuisine passeront leurs examens au lycée Raymond-Cortat. »

Quelles filières ?

Installé près du futur pôle alimentation, le salon de coiffure de l'IFPP va bénéficier par ricochet d'un relooking complet et d'un changement de décor. Lui aussi en avait bien besoin.

Les formations de l'IFPP. Du CAP



APPRENTIS BOUCHERS. La sécurité et le savoir-faire au cœur de l'apprentissage. Photos: oestivaux/travail

au BTS. Contrat d'apprentissage au contrat de professionnalisation et formation professionnelle continue. Le CAP carrossier a été suspendu depuis deux ans,

mais le président « espère pouvoir le relancer ».

Sections ouvertes en 2018. Brevet de technicien supérieur professionnel continu. Les CAP carrossier et brevet de technicien supérieur professionnel continu. Les CAP carrossier et brevet de technicien supérieur professionnel continu.

LE SITE AURILLACOIS EN CHIFFRES

350 apprenants

Le nombre de personnes formées chaque année à l'IFPP d'Aurillac. Côté encadrement, l'IFPP compte une trentaine de salariés (23 temps pleins). La structure s'étend sur près de 1.200 m² environ avec onze ateliers et dix-huit salles de cours.

5 pôles

Le nombre de pôles de formation. Le pôle alimentaire (boulangerie, pâtisserie, boucherie) ; le pôle hôtellerie-restauration (cuisine, restaurant) ; le pôle commerce-services (vente, coiffure, pharmacie) ; le pôle industrie (mécanique automobile, mécanique poids lourd, carrosserie) ; le pôle post-bac (gestion de la PME, immobilier, management des unités commerciales, services informatiques aux organisations).

Un appel au mécénat d'entreprise pour financer le chantier

Le coût total de la restructuration du pôle alimentation s'élève à 3,2 millions d'euros, dont 2,6 millions versés par le Conseil régional suite à un accord passé fin 2017. Pour le restant, l'IFPP fait appel au mécénat d'entreprise.

« Tenir les objectifs et maintenir les comptes à l'équilibre », telle est la mission que s'est fixée le président de l'IFPP avec un budget serré (voir plus loin).

« Il nous reste aujourd'hui 350.000 € à trouver avec une trésorerie à minima équivalente à deux mois de fonctionnement, précise Thierry Perbet. On a racheté les murs de l'IFPP voilà



COIFFURE. Les apprentis coiffeuses de l'IFPP apprennent avec de vraies clientes qui prennent rendez-vous au salon du site.

six ans, alors on veut rester prudent sur le budget. Nous faisons donc appel au mécénat d'entreprise pour récolter 350.000 €, à travers des dons financiers mais aussi des dons matériels et du prêt de main-d'œuvre. »

Le 17 janvier, l'IFPP a organisé une soirée de présentation des travaux pour ses partenaires. Une cinquantaine d'entrepreneurs ont répondu présents.

« On a déjà trois mécènes historiques et cette réunion nous a permis d'avoir trois autres entreprises partenaires, le tout pour des sommes allant de 30.000 à 1.000 €. »

DES DÉBOUCHÉS

En 2018, l'an dernier, 120 jeunes sont sortis diplômés de l'IFPP et une trentaine ont souhaité poursuivre leur formation après l'obtention du diplôme. 2 à 3 % ont changé totalement d'orientation. « Globalement, ils trouvent un emploi localement et rapidement, explique Muriel Cano, la directrice de l'IFPP. Très peu s'expatrient : nous en avons eu deux ou trois seulement, en cuisine, qui sont partis. »

et permanente en pleine évolution

LE FAIT
DU JOUR

qui doit se réinventer



professionnel préparateur en pharmacie.

Et depuis 2019, De nouvelles sections ont ouvert en janvier : trois mentions complémentaires

(vendeur spécialisé en alimentation, sommelier et cuisinier en desserts de restaurant). Mais aussi brevet professionnel boucher ; brevet technique des mé-

tiers pâtissier, confiseur, glacier, traiteur ; brevet de technicien supérieur négociation et digitalisation de la relation clients ; titre professionnel gestion de la

pale et du social. ■

(*) (financé à 80 % par la Région, le Département, la communauté d'agglomération du bassin d'Aurillac et la Fondation du Crédit agricole).

QUESTIONS À



THIERRY PERBET

Président de l'IFPP d'Aurillac

Quelles filières recrutent le plus ?

La mécanique automobile, poids lourd. Le BTS vente a fait un bond fantastique. La coiffure et la boucherie se maintiennent bien aussi.

Lesquelles le moins ?

On a des problèmes de recrutement en pâtisserie, on a moins de jeunes. En boulangerie, les jeunes passent le CAP mais ne vont pas jusqu'au brevet pro et rentrent sur le marché du travail. On le voit dans plusieurs filières : une fois le CAP obtenu, les jeunes se voient proposer un contrat et ne poursuivent pas la formation. On a des problèmes de recrutement en brevet pro. Une situation qui s'inverse dans l'automobile avec des formations plus pointues et techniques demandées. Côté services, c'est dramatique, et en cuisine, on n'a pas assez d'apprentis par rapport aux demandes des entreprises. En carrosserie, on a trois jeunes et un accompagnement du CFA avec des jeunes en entreprise.

Des liens avec les lycées professionnels ?

On a de bons partenariats avec les établissements professionnels aurillacois, comme le lycée Monnet-Mormoz qui nous prête son atelier mécanique poids lourd. Le nôtre coûterait trop cher à rénover, alors nos jeunes s'y rendent une semaine par mois avec leur professeur et un professeur du lycée qui les encadre. On réfléchit aussi à monter une formation commune avec le lycée Raymond-Cortat.

Un budget tendu et une réforme de l'apprentissage en 2020

L'IFPP est géré en alternance, durant trois ans, par la Chambre de Commerce et d'Industrie et par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA). Depuis 2016, Thierry Perbet, vice-président de la CMA, est aux manettes.

Le budget de fonctionnement est de 2,1 millions d'euros, dont 40 % financés par la Région et 25 % issus de la collecte des taxes d'apprentissage (500.000 € selon Thierry Perbet, à raison de 350 jeunes apprentis). Le reste émane des recettes du restaurant d'application, des locations et hébergements ouverts au public. « Depuis quatre ans, nous



MÉCANIQUE. L'atelier mécanique de l'IFPP a tout d'un vrai garage.

avons réussi à remettre les comptes à l'équilibre, on a bien géré et on est récompensé par l'appui de la Région sur notre projet, on nous fait confiance. » Mais la réforme de l'apprentissage est passée par là et les IFPP vont devoir revoir leur copie. « D'ici 2020, tous les organismes de formation vont pouvoir faire de l'alternance. L'avantage, c'est qu'on pourra prendre des jeunes jusqu'à 30 ans (ce qui est effectif depuis janvier, contre des jeunes de 16 à 25 ans jusque-là, NDLR) et sur une période de formation d'au moins six mois. Le recrutement aura lieu toute

l'année. Jusque-là, c'était de juin à novembre. Mais il faudra que l'on s'adapte et les formateurs aussi. On devra changer les méthodes de formation en accentuant sur le numérique. »

Quant à la conséquence financière de la réforme sur le budget des organismes, elle n'est pas encore connue. Les discussions sont en cours avec les branches concernées qui devront trancher sur l'apport financier pour un contrat d'apprentissage. « On espère que l'on passera à 3.500 € au moins par contrat, contre 2.500 aujourd'hui », conclut Thierry Perbet. ■