

# Formation

## Un bel appétit pour les métiers de bouche

Tranche de vie, en coulisse, d'une apprentie bouchère-charcutière à l'aise dans son métier

### Eliane Schneider

Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue

C'est sans ambages que Nicole Banu s'exprime: «Je passe mon CFC de bouchère-charcutière en juin 2012. Ce sera le premier véritable échelon de ma vie professionnelle.»

La jeune femme, née il y a 23 ans en Roumanie, est arrivée en Suisse à l'âge de 12 ans. Installée dans le canton de Vaud, elle doit quitter l'école prématurément pour des raisons administratives. Par nécessité, elle enchaîne pendant plusieurs années les petits boulots, sans diplôme.

Motivée et bien décidée à se former, Nicole Banu finit par décrocher un apprentissage à Carrouge, chez Maître Bronnimann. Dès sa première année d'apprentissage, elle met la main à la... viande: du désossage de la volaille au découpage des cuissons de bœuf, elle découvre la préparation de la matière première.

En deuxième année, elle commence à transformer les produits carnés à l'aide des machines professionnelles usuelles

(couteaux, hachoirs, rotatives, etc.), pour fabriquer, notamment, des charcuteries. Au terme de sa formation, elle passe d'une tâche à l'autre avec aisance. «Et avec plaisir, parce que je n'aime pas qu'un travail soit répétitif», ajoute-t-elle.

### Aussi pour les filles

«J'aime cette profession et j'en retire le meilleur. D'ailleurs, je pense qu'il n'est même pas envisageable de pratiquer un tel métier si on ne l'apprécie pas», assure Nicole Banu. L'activité quotidienne des bouchers-charcutiers exige une grande habileté manuelle et une certaine résistance physique. Mais la future professionnelle démontre par l'exemple que la profession est tout à fait accessible aux filles. «Il n'y a aucune contre-indication, s'amuse-t-elle. Surtout lorsqu'on maîtrise les gestes techniques qui permettent d'alléger la tâche.»

Ayant connu très jeune le monde du travail, l'apprentie est très fière de la perspective d'obtenir son CFC: «Ce diplôme ne sera pas une fin en soit mais un premier moyen de jalonner et de gérer ma vie d'adulte responsable, par des étapes distinctes, structurantes et, surtout, gratifiantes.»

### Besoin de main-d'œuvre

Nicole Banu trace avec vigueur le profil de sa profession, dont elle a pu découvrir les nombreuses et riches facettes «grâce à un excellent encadrement», à rai-



Nicole Banu, apprentie bouchère-charcutière: «J'aime cette profession et j'en retire le meilleur». PIERRE ABENSUR

## L'EHG ouvre ses portes

● Aujourd'hui, de 15 h à 19 h 30, l'Ecole hôtelière de Genève (EHG) organise ses portes ouvertes pour le public de 16 à 30 ans: mini-cours (gestion financière, marketing, gestion de la restauration), échanges avec les étudiants, séances d'information sur le partenariat entre la EHG et le HEG (Haute école de gestion) pour le bachelor en gestion

d'entreprise, contacts avec des partenaires hôteliers (Intercontinental, Starling Hôtel, Four Seasons-Hôtel des Bergues) et ateliers pratiques pour découvrir les métiers de l'hôtellerie. Inscription recommandée par courriel ([po@ehg.ch](mailto:po@ehg.ch)) ou par téléphone (tél. 022 919 24 24). Ecole Hôtelière de Genève, avenue la Paix 12, Genève. E.S.

son de quatre jours par semaine de formation pratique en entreprise et un jour de cours théoriques dispensés à Montreux. Celle qui affirme qu'elle aimerait motiver les jeunes à apprendre ce métier et à rester ensuite dans une branche «qui a bien besoin de personnel», ne cache pas son but: créer sa propre entreprise.

«J'aime la commercialisation et la vente. Et le contact avec la clientèle m'intéresse tellement que j'y verrais bien mon avenir professionnel. Il ne faut pas sauter les étapes: je dois encore ac-

### A l'agenda de la Cité des métiers et de la formation

#### Aujourd'hui, de 10 h à 16 h,

zoom sur les métiers de la sécurité (agent de détention, garde-frontière, policier) de 10 h à 16 h. Entrée libre et sans inscription.

#### Judi 19 janvier 2012, de

17 h 30 à 19 h 00, atelier Formation d'adultes: les métiers du secrétariat. Entrée libre et sans inscription.

#### Lundi 23 janvier 2012, de

12 h 30 à 13 h 30, atelier: Préparer son entretien d'embauche. Salle 2, entrée libre et sans inscription.

#### Plus d'infos:

[www.citedesmetiers.ch/geneve](http://www.citedesmetiers.ch/geneve), rubrique Agenda

quérir de l'expérience et approfondir mes connaissances commerciales. Mais ma formation professionnelle et mon parcours de vie m'ont donné suffisamment de confiance et de courage pour y arriver.»

#### Mercredi 25 janvier

de 14 h à 16 h, à la Cité des Métiers et de la formation: zoom sur les métiers de bouche (boucher-AFP et CFC, boulanger-pâtisseries-confiseur-AFP et CFC, cuisinier AFP et CFC)