


La Gazette



 Numéro spécial Noël !

N°2 – Décembre 2023
IPNS – Ne pas jeter sur la voie publique.

Focus métier : Ebéniste

« Je travaille en tant qu'ébéniste, mais l'ébénisterie, c'est quoi ?

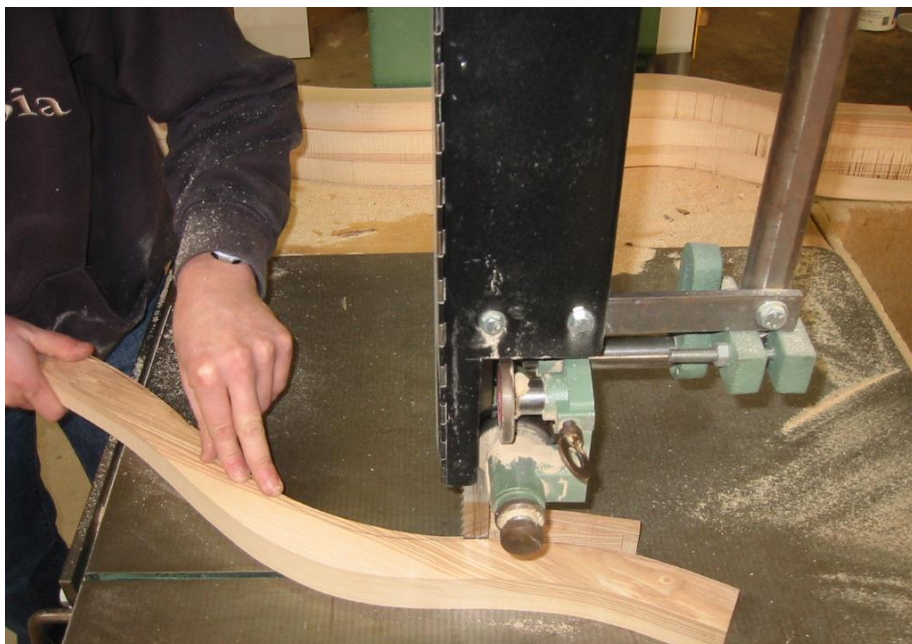
Et bien mon métier consiste à plusieurs choses comme l'agencement, la conception et la rénovation de meubles en bois.

Souvent ce seront des meubles de luxe en rapport au temps de travail fait main et au coût de la matière.

A l'IFP43, il est possible de faire un CAP permettant d'acquérir les bases et de découvrir ce métier.

Il y a aussi un BTM et un BTMS qui permettent d'approfondir le métier mais aussi d'apprendre à créer notre propre entreprise. »

Témoignage de Lilia – EBE2



Le métier d'ébéniste requiert beaucoup de minutie et de patience.

Interview

Rencontre exclusive avec Cloé, l'une des meilleures boulangères de France, qui est aussi sympa que douée !

Bonjour Cloé, peux-tu te présenter en une phrase ?

Je m'appelle Cloé, j'ai 19 ans et je suis apprentie en BP Boulanger première année, j'effectue mon apprentissage à

Fay-sur-Lignon, chez M. Mazzaresse.

A quand remonte ta passion pour ce métier et d'où vient-elle ?

Ça fait trois ans, à la fin de mon CAP pâtissier. J'étais en apprentissage et tous les mardis, j'aidais l'ouvrier de mon entreprise, Lilian Ferraton, à faire un peu de boulangerie. Ça m'a beaucoup plu, j'ai voulu me former.

Est-ce que tu goûtes la pâte ?

Oui, ne rigole pas, ça permet de voir si on a rien oublié !

Quels sont les avantages et inconvénients de ce métier ?

Les inconvénients sont les horaires et le rythme de travail ! il faut se lever très tôt le matin et en boulangerie, la journée de travail se termine uniquement quand le travail à faire est fait. En avantage, c'est un super métier, où chaque défournement est un mystère ! Le matin je me lève en me demandant quelle surprise va sortir du four.

Quel est ton produit de boulangerie préféré ?


J'aime faire les viennoiseries et j'adore les couques : viennoiserie garnie (insert de fruit par exemple).

Parle-nous du concours auquel tu as participé ...

J'ai participé au concours des Meilleurs Jeunes Boulangers. A la base je ne voulais pas passer

La Gazette



 Numéro spécial Noël !

de concours. Ce sont les enseignants qui nous proposent d'en passer lorsqu'ils voient qu'on est motivés au travail. Au final, j'ai essayé les pré-sélections ici, à l'IFP43, en me disant que je ne les passerais pas. Mais ça a marché et j'ai ensuite réussi la sélection régionale à Clermont Ferrand. Je suis donc allée en finale nationale à Avignon, accompagnée par ma famille, et j'ai fini 4^{ème} sur 18.

Qu'est-ce que cette expérience t'a apporté ?

Professionnellement, ça m'a appris à travailler plus vite, à mieux m'organiser et j'ai

découvert d'autres produits. Personnellement, ça m'a appris à gérer mon stress et j'ai rencontré beaucoup de personnes, notamment des Meilleurs Ouvriers de France avec qui j'ai pu échanger sur le métier.

C'était dur ?

Oui, car la finale était sur deux jours. Le premier jour permet de préparer les pâtes et autres produits. Le deuxième jour, il y a 7h30 de travail, et 30 min de présentation du buffet. Et oui, faire du pain prend du temps !

Pain au chocolat ou chocolatine ?

Pain au chocolat, évidemment !

Que peux-tu conseiller aux apprentis de l'IFP43 qui vont lire cet article ?

Je vous conseille de travailler et de croire en vous. Je ne voulais pas faire ce concours, j'avais aucune confiance en moi. Et au final je l'ai fait et j'ai réussi.

Les apprentis de MV13Car11



Cloé et ses enseignants de boulangerie M. Verilhac et M. Bertrand.