

La Gazette



Cette semaine, nous partons à la rencontre de Lucie Kretschkowski, apprentie en 2nde bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente et ses camarades de classe...

Depuis combien de temps es-tu à l'IFP43 ?

Je suis ici depuis 2019. Après mon brevet, j'ai souhaité faire de la cuisine, donc j'ai commencé un CAP en Production et Service en restaurations. Puis je me suis dirigée vers la vente où je me suis beaucoup plu. Après mon CAP, j'ai voulu poursuivre en Bac Pro. J'effectue mon apprentissage dans une boulangerie à Brioude.

Parle-nous de ce que tu aimes dans ce métier.

J'aime le contact avec les gens. Faire partie de la vie quotidienne des clients.

Pour toi, que faut-il avoir pour être vendeur ?

Je pense qu'il faut savoir s'adapter, et apprendre en fonction de l'univers où l'on travaille.

Est-ce que tu te plais au CFA ?

Oui, je pense que c'est un très bon lieu pour apprendre un métier. Mais personnellement après ces 5 ans de formation, je commence à avoir envie de créer ma propre vie, construire mon futur. Je vis au jour le jour, je ne sais pas de quoi il sera fait.

Parle-nous des Talents de la Vente, le concours auquel tu as participé.

En septembre, M. Bernardino, mon enseignant de vente, m'a proposé de participer aux Talents de la Vente en Boulangerie. Le 23 octobre 2023, j'ai fini 1^{ère} à la sélection régionale à Clermont Ferrand. J'ai ensuite été

convoquée du 19 au 22 novembre à Avignon, où la finale se déroulait sur plusieurs jours. Après un tirage au sort pour connaître notre ordre de passage, j'ai eu une journée libre qui m'a permis de visiter le palais des Papes.



Lucie, M. Bernardino et les autres candidats du concours.

Puis le concours a attaqué. J'ai commencé la journée par une situation de vente, de la mise en rayon et de la prise de commande. Il a fallu faire ensuite de la mise

en valeur d'un produit Régional : la Tropéziennne. J'ai fini 4^{ème}, je n'ai donc pas gagné malheureusement. Mais cette expérience a été exceptionnelle, j'ai rencontré de très belles personnes avec qui nous avons partagé nos anecdotes. Je peux dire en conclusion que lors d'un concours, il faut vivre l'expérience à 1000%, sans se mettre trop la pression.
Merci, Lucie !



Lucie, en plein travail sur une étude de cas...

Les métiers de la vente, en quelques lignes...

Ce qui est important dans ce domaine, c'est d'être sociable, souriant et agréable. Mais un bon vendeur doit aussi savoir répondre aux besoins des clients, être à l'écoute. Il faut savoir adapter ses techniques de vente, gérer un commerce (ambiance des lieux, gestion des stocks, d'une caisse, ...). Il comprend un très grand nombre de casquettes, c'est pourquoi on parle DES métiers de la vente.

Ces métiers se pratiquent dans les magasins spécialisés (vêtements, bricolage...), mais aussi les petits commerces, les supermarchés, concessions automobiles...

A l'IFP43, on peut faire un CAP Equipier Polyvalent du Commerce et un Bac Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente. Nous sommes en Seconde, puis nous passerons en Première, en Terminale. Après cela, s'ajoute une option pour continuer avec un BTS dans un domaine qui approfondira les connaissances acquises durant notre formation à l'IFP43 (banque, immobilier, assurance, concessions, management...).

Le mot de la fin pour résumer nos métiers, par M. Bernardino : « **AGREABLE** : Amabilité, Gentillesse, Regard, Enthousiaste, Argent (pour le côté objectif vente), Bien-être (au travail), Langage (adapté), Empathie. »

Par les apprentis de 2MCV.

La Gazette



Miss Mamie 2024 à Bains ?

Nous sommes heureux d'accueillir les résidentes de l'EPHAD de Saugues dans notre IFP43 les 1er et 8 février 2024, pour leur faire bénéficier d'un moment de soin et de bien-être.

Elles vont venir à l'IFP43 pour se faire coiffer par les apprenants de Mention Complémentaire en Coiffure, qui leur feront passer un bon moment, pendant que les apprenties Esthéticiennes en BP Esthétique Cosmétique Parfumerie sublimeront leur beauté. C'est un concours qui va se dérouler en trois phases : une sélection départementale, une sélection régionale et une élection nationale de « Miss grand-mère en fête », à l'occasion de la fête des mamies le 3 mars.

Nous pouvons tous voter pour élire notre coup de cœur à l'issue de leur venue ici à l'IFP à partir du 9 février ! Pour cela, il suffit de scanner le qr code présent sur l'affiche, ce qui vous conduira sur le site du concours.

Par les apprentis de CAPI en Coiffure, et ECP.



Portrait d'apprenti, Enzo Manias, BTM Pat 1

Originaire de Haute-Loire, Enzo Manias a 19 ans, il est apprenti à l'IFP43 en 1ère année de BTM Pâtisserie, et a participé au Mondial de la praline le 15 janvier dernier.

Enzo a commencé par un CAP Pâtisserie en 2 ans au Chardon Bleu à Saint-Just-Saint-Rambert, puis un CAP Chocolaterie en 1 an. Il est actuellement en 1ère année de BTM Pâtisserie et apprenti chez VK Evènements Cakes à Brignais dans le Rhône. Après son diplôme, il souhaite faire quelques années en tant qu'ouvrier pour acquérir de l'expérience et veut par la suite ouvrir sa propre entreprise au Canada : « **Je mise tout sur l'étranger** », explique-t-il.

Pour être sélectionné au Mondial de la praline, il s'est filmé en train de réaliser toutes les étapes de sa recette et a fait un dossier de présentation de lui-même. Il a également dû écrire à la main le détail précis et le coût de revient de sa recette.

Au Mondial, il a concouru dans la catégorie brioche, avec une brioche feuilletée, garnie d'une crème pâtissière à la vanille ainsi qu'un soupçon de framboise et parsemée de pralines.



Présent en finale avec 9 professionnels, Enzo était le seul apprenti de sa catégorie. Le jury a reçu tour à tour chaque participant, mais n'a donné que le classement des deux premiers :



« **Je suis vachement déçu de ne pas connaître mon résultat, mais très content d'avoir participé à ce concours** ». « **J'ai par contre eu un excellent retour des clients, car mon maître d'apprentissage m'a proposé d'en vendre dans son entreprise.** »

Enzo souhaite participer au Festival national des Croquembouches à Yssingeaux « **peut-être l'année prochaine. Je souhaiterais aussi faire des concours en chocolaterie** », précise-t-il.

Merci à Enzo d'avoir répondu à nos questions. Par les apprentis Ebénistes en CAPI