

# La Gazette



## Rentrée 2024-2025 Bienvenue à l'IFP !!

**Pour cette édition, les anciens présentent aux nouveaux apprentis, les métiers que l'on peut préparer sur notre site...**

### **La pâtisserie, un métier de précision...**

La pâtisserie est une spécialisation dans la création de desserts sucrés. Le pâtissier maîtrise les techniques classiques et crée ses propres recettes. Il peut exercer dans l'artisanat, la restauration, le traiteur... La pâtisserie, c'est la créativité, l'imagination et la liberté de s'exprimer dans ce que l'on réalise, dès que l'on maîtrise les techniques...

Il existe plusieurs formations : CAP pâtissier, CAP chocolatier, Mention Complémentaire et Brevet Technique des Métiers (BTM).  
*Un apprenti technicien de CAP2.*

### **Mécanicien : un métier d'exception !**

Que dire de la mécanique ? Pour exercer ce métier exceptionnel, il ne faut pas avoir peur de mettre ses mains dans le cambouis, être capable de rester concentré longtemps, et travailler de façon organisée : les vies de familles entières sont entre nos mains ! Les tâches sont très variées et nous avons un contact important avec la clientèle. Bref, si vous savez vous servir de vos mains autant que de votre tête, devenez un héros de seconde zone, devenez mécanicien !

En mécanique, l'IFP43 permet de suivre un cursus CAP en Maintenance des Véhicules, suivi d'une année de Titre Professionnel. Il est aussi possible de pratiquer la mécanique en CAP Mécanique du Matériel Agricole ou encore Mécanique des Matériels Espaces Verts. Enfin il est possible de préparer un Bac Pro en Maintenance des Véhicules.

*Les Apprentis Super-Héros de CAP2.*

### **Vous aimez le contact humain ? Les métiers de la vente sont pour vous.**

Pour travailler dans la vente, il faut avant tout aimer les gens, et apprécier le contact client. Les métiers de la vente demandent d'être polis, agréables, souriants et courtois en toute circonstance !

Pour ce cursus, il existe un CAP Equipier Polyvalent du Commerce et un Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente. Mais bien sûr il est possible de décliner ce métier dans de nombreux domaines (automobile, prêt-à-porter, bricolage, alimentaire en grande surface comme dans un petit commerce de proximité...

*Les apprentis wonder-vendeurs de IMCV.*

### **Boulangier, un métier de magicien...**

La boulangerie est un métier de passion... Les horaires peuvent être durs. Mais c'est un métier que l'on découvre tous les jours, car la gestion du temps, le choix des farines,... impactent au quotidien notre travail.

Faire de la boulangerie, c'est créer et transformer c'est apprendre à devenir magicien. Transformer de l'eau froide en délicieux levain... Etre boulangier, c'est devenir chimiste, comprendre que le pain cuit n'est qu'une réaction chimique... Et surtout être boulangier c'est défendre l'amour de la chose bien faite et du travail accompli. C'est se battre pour espérer un simple « les convives ont adoré !! »

On commence par le CAP pour découvrir et apprendre le métier et la mention est là pour se perfectionner. Le BP permet de finaliser la formation. Si on le souhaite on peut même choisir de partir poursuivre ce cursus pour enseigner cette matière...

*Les apprentis magiciennes et magiciens de BP2.*

# La Gazette



## **La coiffure : la beauté des cheveux avant tout.**

La coiffure est un métier avant tout de passion. Ce domaine a pour mission de valoriser et embellir la chevelure et la barbe de sa clientèle, quelle que soit la prestation. Il faut également veiller à la propreté du salon, au bon accueil de la clientèle. L'image est très importante : être toujours bien habillé(e) et surtout bien coiffé(e). Les qualités requises sont la patience, la créativité, la minutie, mais également les qualités humaines que sont l'accueil, et le sens du commerce, car nous sommes en contact avec la clientèle toute la journée...

Les études commencent par le CAP pour apprendre les bases, puis une mention complémentaire qui dure 1 an permet de se perfectionner, et enfin un BP qui dure 2 ans finalise la formation et surtout permet d'ouvrir son entreprise. En tout, 5 ans de formation pour exercer un des plus beaux métiers de la beauté !

*Les apprenties expertes des ciseaux de BP2.*



## **Charcutier-traiteur, un métier innovant.**

Ce métier consiste à travailler de la viande essentiellement (mais aussi du poisson) pour la faire cuire sous différentes formes (terrines, pâté en croûte, saucisses...). C'est un métier où l'on peut innover, inventer des recettes, les améliorer... et qui recrute beaucoup !!

L'IFP43 propose un CAP et une Mention Complémentaire dans ce domaine.

*Un apprenti créatif titulaire du CAP.*

## **L'esthétique, métier allant du bien-être à la beauté ...**

Ce métier est très varié. Il faut être proche de sa clientèle pour lui apporter un conseil, un soin, la beauté du regard, des ongles, une épilation ... Un(e) bon(ne) esthéticien(ne) se doit d'être avenant(e), doux(ce) et souriant(e). Le travail demande d'être irréprochable dans ses gestes, afin de créer un cocon autour de la personne qui a besoin de nos services. Calme et patience sont donc de rigueur ! Enfin, la créativité permet de s'épanouir dans le maquillage et l'onglerie... Il est possible de faire un CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie en 2 ans, puis un BP en 2 ans également à l'IFP43.

*Les apprenties reines du pinceau de BP2.*

## **La carrosserie, c'est bien plus qu'un métier !**

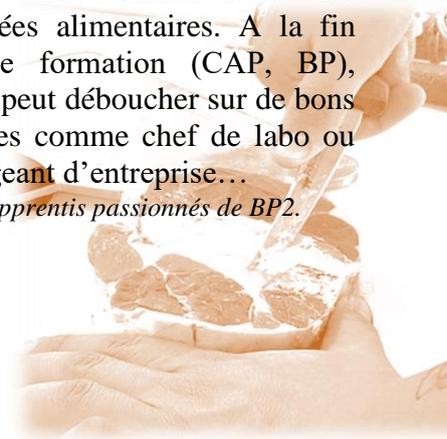
Cette profession consiste à réparer des éléments abîmés ou déformés par des chocs, sur les véhicules. Pour faire ce beau métier, il faut être passionné(e) avant tout, mais aussi minutieux(se) et patient(e), et pouvoir expliquer ce que l'on fait à la clientèle extérieure à l'univers de l'automobile. Toutes les tâches demandent énormément de précision, dans le nettoyage comme dans la réparation, la rénovation ou la restructuration des éléments abîmés. Ici, on peut faire un CAP Réparation des Carrosseries, puis un CAP Peintre Auto, et également un Bac Pro en Carrosserie.

*Les apprentis techniciens de CAP2.*

## **Boucher, ou la passion de bien faire.**

Etre boucher, c'est faire plaisir aux gens, en leur conseillant de bons morceaux pour qu'ils se régaler. C'est apprendre sans cesse pour pouvoir répondre à toutes les demandes des clients ! Mais c'est avant tout un métier de passion, où il faut aimer le contact avec les denrées alimentaires. A la fin d'une formation (CAP, BP), cela peut déboucher sur de bons postes comme chef de labo ou dirigeant d'entreprise...

*Les apprentis passionnés de BP2.*



# La Gazette



## La cuisine, une passion de famille...

J'ai décidé de devenir cuisinier car mes parents étaient restaurateurs. J'ai toujours aimé cuisiner et j'aime voir la satisfaction des clients. J'adore réinventer les plats et en créer de nouveaux. Les qualités à avoir sont la minutie, la rapidité et il faut être très organisé dans son travail...

A l'IFP43, il est possible de faire un CAP, un BP mais aussi une mention où l'on apprend les desserts de restaurant.

*Un apprenti cuisinier passionné de CAP2.*

## Apprendre, toujours apprendre avec le métier de Serveur.

J'aime ce métier d'ambassadeur des arts de la table car on est en contact avec les clients et de nouvelles connaissances. J'ai décidé de faire ce métier grâce à mes parents qui sont restaurateurs. Les qualités indispensables à avoir sont la politesse et le sourire en toute circonstance. Et il faut savoir conseiller les clients, donc cela nécessite d'avoir de bonnes connaissances ! Ici, il est possible d'effectuer un CAP puis un BP en service.

*Un apprenti connaisseur de CAP2.*

## English facts at IFP43

### A typical day of an apprentice

My name is Thomas, I am sixteen years old and I am an apprentice cabinetmaker in second year of N.V.Q level 2 (CAP) at IFP43 in Bains.



I get up at 6.40 am. I have breakfast at 6.50 am and leave home at 7.10 am. I start work at 7.30 am : I first make my panel cuts until 9.00 am. Then, I assemble my furniture. I have lunch at 12.00 pm. I start again my job at 1.45 pm : I use the sanding machine until 3.00 pm. Finally, I clean the workshop at 4.00 pm and I leave the company at 5.00 pm.

*Thomas Bertrand EBE2*



I go to work at 9.15 am. At 9.45 am, I arrive at the company. I change into my working clothes in the cloakroom. I open the shop at 10 am and I go to the till to take money from the customers during 2 hours. I have lunch at 12 O'clock until 2.00 pm.

Then I start again at 2.00 pm. I display again the shoes on the shelves. After, I make podiums and do the facing. At 4.30 pm I clean the shop : I Hoover the shop and I empty the trash. I finish the work at 7.15 pm.

I arrive at home at 8.00 pm. I have a shower and after I have dinner at 8.30 pm. Finally, I go to bed at 10.00 pm.

*Elycia Caire COM21*

Hello, my name is Elycia. I'm 17 years old. I am an apprentice seller at Besson Chaussures in Villars. I wake up at 8.00 O'clock. I get ready until 9 am. I have breakfast at 9 am and



# La Gazette



## **Actu : mi Octobre, les carrossiers ont pu se rendre au Mondial de l'Automobile de Paris.**

*C'est un salon international de l'automobile, qui se tient du 14 au 20 octobre 2024. L'occasion aussi, pour nos carrossiers, de monter (re)découvrir la capitale. Nous leur avons demandé leurs impressions...*

« Au salon de l'auto, énormément d'écrans et beaucoup de véhicules électriques, de marques asiatiques que l'on ne connaissait pas. C'était super intéressant. »



« Ce que j'ai le plus aimé c'est voir le nouveau prototype de chaque marque, mais également d'anciennes voitures comme la 205 GTI ou la Golf 1. J'ai aussi beaucoup aimé faire du simulateur de course avec notre classe et notre enseignant ».



« C'était bien ! Nous avons visité la Tour Eiffel, la basilique du Sacré Cœur, l'Arc de Triomphe et la Cathédrale Notre Dame. Nous avons beaucoup marché et avons vu de très jolies vues. Il y avait beaucoup de monde et beaucoup de touristes. »



« Il y avait des écrans de partout dans les voitures. On pouvait même écrire sur les calendres. »

*Stanislas, Kelyan, Jules, Enzo et Noé, 1Car.*