

FORMATION Futurs apprentis cuisiniers et spécialistes en restauration

Nouvel apprentissage dual mixte

Le Valais est fort d'une longue expérience dans le domaine de l'apprentissage dual traditionnel, mais également pionnier depuis plus de vingt ans avec les HGA, puis les spécialistes en communication hôtelière (SPECO), d'une autre forme d'apprentissage dual: le système «dual mixte».

Qu'est-ce que le dual mixte?

Le dual mixte est un apprentissage CFC de trois ans avec une 1re année en école professionnelle et deux ans en entreprise. Lors de la première année en école professionnelle, en plus des cours théoriques et des cours interentreprises, six semaines de stages en entreprise et des cours interentreprises supplémentaires sont aménagés.

Le Service de la formation professionnelle (SFOP), en étroite collaboration avec les associations professionnelles concernées (en particulier Hôtel et Gastro Formation Valais), propose cette nouvelle formation duale mixte dès la rentrée d'août 2021 pour les deux professions de cuisinier CFC et de spécialiste en restauration CFC.

Cette nouvelle offre doit permettre une transition plus sereine entre le monde «familial» et celui professionnel, plus particulièrement pour les plus jeunes à la sortie de l'école obligatoire. Elle vise à résoudre la stagnation des effectifs d'apprentis dans ces secteurs d'activité en renforçant l'attractivité, l'efficacité, la viabilité et la



Andréa Ene, cuisinière 3e année, entreprise formatrice restaurant La Grange à Verbier, et Cédric Grandchamp, spécialiste en restauration 3e année, entreprise formatrice Restaurant du Théâtre à Monthey. DR

durabilité de ces métiers. Enfin, elle soutiendra les formateurs en entreprise en leur offrant des apprentis mieux préparés et aptes à affronter la réalité de la vie professionnelle.

Cette filière duale mixte offre des conditions favorables pour développer un partenariat durable entre les apprentis, les parents et les futurs employeurs, ainsi qu'une meilleure évaluation des aptitudes des jeunes au travers de stages encadrés et axés métier. Elle favorisera le dévelop-

pement de certaines compétences: les langues pour le service par exemple, l'interdisciplinarité et l'interprofessionnalité, la participation à des activités extérieures comme le salon des métiers et formations Your Challenge 2022, le projet «De la fourche à la fourchette», les portes ouvertes ou des ateliers promotionnels.

Les avantages de cette offre duale mixte résident en une initiation et préparation à la participation de concours professionnels, dans le fait

de proposer aux entreprises des apprentis déjà initiés aux techniques de base et d'accueillir les jeunes à la recherche d'une place d'apprentissage dans un marché momentanément saturé ou perturbé en raison de la pandémie.

L'effectif maximum de la filière duale mixte est fixé à environ 20 personnes pour chacune des deux classes. La filière duale traditionnelle de trois ans en entreprise (apprentissage normal dès la 1re année) reste quant à elle maintenue.

CLAUDE POTTIER

Chef du service de la formation professionnelle

Cette offre sera opérationnelle dès la rentrée scolaire d'août 2021. Les dossiers de candidature pour ces nouvelles filières (avec CV, lettre de motivation, attestations de stage et mention «Cuisine» ou «Restauration») doivent être envoyés avant le 30 avril 2021 par courrier postal à:

EPCA SION

Mme Catherine Mabillard

Section «Alimentation et services»

avenue de France 25

1950 Sion

ou par email à:

catherine.mabillard@epcasion.ch