

## Le CFA manque d'apprentis

**ENSEIGNEMENT** Une trentaine d'entreprises sollicitent le centre de formation professionnelle du Grand Bergeracois afin de recruter des apprentis

Grégoire Morizet  
g.morizet@sudouest.fr

Ce n'est « pas vraiment nouveau », indique en préambule Fabien Dijos, directeur du centres de formation d'apprentis (CFA) du Grand Bergeracois situé à la Moulette à Bergerac. « C'est même mieux que l'année dernière. » Pourtant, il a toujours une trentaine d'entreprises qui frappent à sa porte afin de trouver des apprentis. « L'année dernière, c'était 50 », précise-t-il.

Dans leur écrasante majorité, il s'agit de restaurateurs. « Ce n'est pas propre à Bergerac. C'est comme ça partout en France. C'est toujours un métier en tension sur le marché du travail. »

### « Unsecteur dur »

La raison n'est pas nouvelle : « C'est un enjeu propre à cette profession. Elle a un problème d'attractivité des apprentis et a du mal à conserver les salariés formés. Il faut dire qu'elle a la réputation d'être un secteur dur. » (lire ci-contre).

Malgré ce constat « national », Fabien Dijos n'est pas forcément inquiet : « Les inscriptions au CFA commencent en juin et se terminent peu ou prou en décembre, dit-il. La rentrée de septembre se fait donc toujours dans l'inconnu. » Et de préciser : « Nous n'avons de sens que si les entreprises recherchent des apprentis. Elles passent par nous pour ces offres. »

Derrière, le CFA dispense des for-

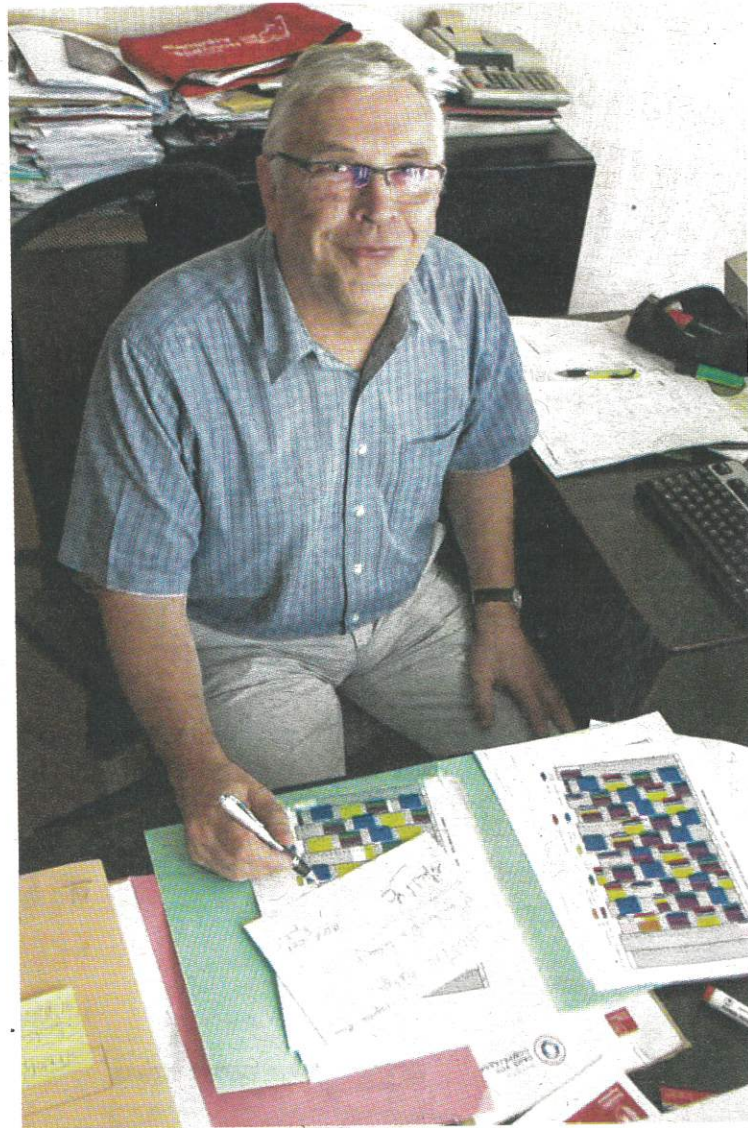
mations en cuisine, service en hôtellerie cuisine et restauration, coiffure, mécanique automobile et vente. Elles sont réservées aux jeunes de 16 à 30 ans et débouchent sur des certificats d'aptitude professionnelle (CAP), des brevets professionnels (BP) ou des bacs professionnels. En moyenne, il faut compter entre un quart et un tiers du temps en formation et le reste en entreprise. Les salaires, définis en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans un contrat, varient de 27 % à 100 % du Smic.

« Il y a pas mal de secteurs avec des offres non pourvues, avec un déficit de candidats »

À Boulazac), avec un taux de diplôme autour de 90 %. « Et six mois après leurs diplômes, 81 % des apprentis sont dans l'emploi », ajoute le directeur.

Mais le cadre dans lequel s'exerce sa mission va changer. Jusque-là, c'était la Région qui définissait quelles formations seraient dispensées dans quel CFA. En 2020, cette décision sera prise par des regroupements de branches professionnelles, nommés « opérateurs de compétences ». Ce sont eux qui tiendront les cordons de la bourse.

Le but est notamment de libéraliser la formation professionnelle. « Il y a eu une prise de con-



Fabien Dijos, directeur du CFA du Grand Bergeracois. PHOTO G. M.

### « PAS LES COLLER À LA VAISSELLE »

Place Malbec, le Temps Pizz' recherche un apprenti en cuisine, « pour toute la cuisine des entrées aux desserts, précise Gérard Boutin, le chef. Ça fait cinq ans qu'on est là et on n'en a jamais eu. Ils croient qu'on ne fait que de la pizza ». En effet, ici, outre des pizzas, on fait aussi et surtout de la cuisine traditionnelle, exclusivement avec des produits locaux. Une belle ambition qui nécessite beaucoup de travail pour l'honorer.

Gérard Boutin est donc à la recherche de jeunes, et n'en cache pas la raison : « Au-dessus de

18 ans, c'est trop cher pour nous, cela représente une charge financière trop importante. » Si bien qu'il préfère des débutants : « Je veux les former, pas les coller à la vaisselle, pas les dégoûter. Petit à petit, dans l'idéal, ils doivent savoir faire tout ce que je fais. Mais c'est vrai qu'il faut mouiller le maillot. »

Il regrette, mais ne contredit pas vraiment la réputation dont souffre son activité : « Dans leur tête, c'est mal payé et le patron gueule tout le temps. C'est dommage car c'est le pied comme métier. On est libre et on s'éclate. »

science de tous les partenaires jusqu'aux services de l'État il y a un an, avance Fabien Dijos. Car il y a pas

mal de secteurs avec des offres non pourvues, avec un déficit de candidats. »