

AUTOUR D'UN PETIT DEJEUNER

MON AVENIR PROFESSIONNEL PAR LA FORMATION
PROFESSIONNELLE



TERMINALE BOULANGER/PATISSIER

PROFESSEURE PILOTE : Dominique LARGEN

Du 6 au 9 décembre 2019, s'est tenu un forum sur l'insertion professionnelle au lycée Raymond Nérès

Cette manifestation organisée par l'équipe pédagogique de la terminale BP, Mmes PLACIDE, SARTORY, BEDACIER et LARGEN, répondait à deux objectifs:

- ✓ Les valeurs nutritives d'un petit-déjeuner :
 - Sensibiliser aux conséquences néfastes sur l'organisme d'une mauvaise nutrition dans le but d'infléchir les attitudes individuelles
- ✓ La formation professionnelle :
 - Mieux préparer leur avenir professionnel par les échanges
 - Améliorer leur savoir être par la prise de parole
 - Optimiser leur chances d'intégrer le marché de l'emploi
 - Accroître leur motivation en créant un partenariat avec des organismes de formation : Pôle emploi, la Mission Locale et des professionnels
 - Les bacheliers boulangers pâtisseries ne peuvent pas prétendre à une poursuite d'étude

Le déroulé du forum

- Présentation du forum par une élève
- Mot de bienvenue de la Proviseure Adjointe
- Présentation des intervenants
 - ❖ La Mission Locale : Mmes Murielle VALIDE et Mireille POULIN
 - ❖ Le Pole emploi : Mme Thérèse LENERAND
 - ❖ Le professionnel : Mr Charles MONDESIR, propriétaire d'une boutique au Gros-Morne
- Présentation et commentaires des diaporamas réalisés par les élèves sur le petit déjeuner (Mme PLACIDE)
- Petit déjeuner offert aux participants (l'équipe pédagogique et les élèves)
- Echanges entre intervenants et élèves (Mme LARGEN)



Mot de bienvenue de la Proviseure adjointe



Visionnage du diaporama



Petit-déjeuner



Bon appétit !

Les échanges

La Mission Locale et le Pôle emploi ont répondu aux attentes des élèves : prérogatives, objectifs, conditions d'inscription, financement de formation à l'étranger, recherche d'entreprises lors de stage ou poursuite d'études en alternance.

Thèmes spécifiques abordés par la Mission locale: dispositifs jeunes (la Garantie jeune), remise à niveau, financement et partenariat avec l'ADOM, la réinsertion scolaire, la reconversion, mise à disposition d'une cellule psychologique pour les jeunes, aide économique apportée.

Thèmes spécifiques abordés par le Pôle emploi : le salaire, le partenariat avec le RSMA, la rédaction de CV, les attentes des chefs d'entreprises sur le savoir être d'un employé.

Débat très fructueux, animé de la Mission Locale et le Pôle Emploi auquel ont participé activement nos élèves.



La Mission Locale en action





Le Pôle Emploi en action



Pour clôturer notre forum, nous avons reçu un chef d'entreprise et professionnel en boulangerie/pâtisserie: Monsieur Charles MONDESIR.

Plusieurs thèmes ont été débattus tels que :

- Sa formation et son cursus
- Le diplôme requis pour être entrepreneur
- Les statuts juridiques des entreprises : individuelles , SARL
- Le salaire de l'ouvrier et du chef d'entreprise
- Les différences de rendements entre un stagiaire et un salarié
- Le savoir être de l'ouvrier : ponctualité , assiduité , bonne présentation
- Savoir relancer une entreprise pour une demande de stage ou d'emploi sans tomber dans le harcèlement

Monsieur MONDESIR s'engage à plaider la cause des élèves auprès de ses confrères car trouver une entreprise pour effectuer un stage relève du parcours du combattant.



Remerciements

- L'équipe pédagogique tient à remercier le Pôle emploi , la Mission Locale, et Mr MONDESIR pour leur participation à ce forum.
- Nous félicitons tous les élèves pour leur bonne tenue, leur implication leur esprit d'équipe, leur cohésion pour l'organisation de cette manifestation .





La Provisseure félicitant les élèves

