



Pascal Vrammont

Formateur en cuisine

Tecomah, l'école de l'environnement et du cadre de vie

« J'ai accumulé du savoir pendant 30 ans et maintenant je le transmets »



Après 20 ans de cuisine au George V, puis 10 ans au poste de chef de cuisine à la présidence de la Chambre de commerce, Pascal Vrammont a débuté « son nouveau métier » à Tecomah, l'école de l'environnement et du cadre de vie. « Enseigner, c'est vraiment un autre métier... malgré tout, on ne peut le faire que si on maîtrise complètement son savoir-faire métier. J'ai accumulé du savoir pendant 30 ans et maintenant je le transmets. Et c'est un vrai plaisir ». Après avoir longtemps encadré des apprentis dans ses cuisines, Pascal Vrammont est ainsi depuis quatre ans formateur en cuisine sur les bancs de l'école.

Avec un CAP cuisine en poche, il a validé un diplôme de niveau 3 grâce à une VAE et suivi une formation de formateur dispensée par le CNAM pour maîtriser quelques ficelles du métier : « C'est une formation très individualisée et qui offre de vraies bases. Mais je continue toujours à me former dans la salle des profs au contact de mes collègues qui ont une longue expérience de l'enseignement. C'est un métier où il est important de se remettre perpétuellement en cause », poursuit Pascal Vrammont.

Il estime que pour les jeunes apprentis, les aller-retour entre la théorie et le terrain sont particulièrement formateurs : « Dans nos métiers, on subit beaucoup l'effet télé : dans toutes ces émissions, ils salissent, ne nettoient jamais et pourtant c'est toujours propre. Or à l'école, c'est différent ! Avant de créer, il faut apprendre les bases, c'est un long chemin à parcourir. Les jeunes sont rarement enthousiastes à apprendre la théorie, car ils veulent avant tout être dans le « faire ». Mais je leur répète que connaître les propriétés chimiques de tel ou tel sucre pour faire des glaces, c'est ce qui fera une vraie différence dans les cuisines ! »



Armelle Syren

Professeur de marketing
Novancia Business School Paris

« Moi je leur dis : si vous croyez détenir la vérité, vous pouvez partir ! »



Quand on lui demande, lors d'un atelier, de définir quels sont ses points force pour enseigner, elle cite, entre autres qualités : l'exigence. Professeur de marketing et de vente à Novancia Business School Paris, Armelle Syren prône les vertus de la concentration et de l'implication : « Nos élèves sont multitâches, ils sont continuellement sur plusieurs sujets à la fois. Ils pensent que les réponses se trouvent immédiatement sur internet, sans toujours réfléchir en amont. Mon rôle en tant que formatrice est de les ouvrir à d'autres dimensions, de les encourager à avoir d'autres visions. Moi je leur dis : si vous croyez détenir la vérité, vous pouvez partir ! »

Après 15 ans d'expérience professionnelle dans le privé, en tant que responsable commerciale dans une PME, puis consultante indépendante, elle aime la part d'improvisation propre à l'enseignement : « Faire un cours, c'est comme une représentation théâtrale. Il faut énormément préparer, mais en même temps être capable de s'adapter sur le moment. C'est la surprise permanente. Et comme après tout face-à-face, j'éprouve une vraie émotion quand je vois une élève dont les yeux pétillent en m'écoutant. »

Pourtant, à Novancia le caractère très généraliste du cursus, se traduit parfois par un manque de motivation de la part des étudiants : « Ils ont l'impression d'avoir encore beaucoup de chemin à parcourir avant de savoir ce qu'ils vont devenir professionnellement. Tant que ce n'est pas dans le concret, ils ont du mal à s'impliquer. C'est en partie pour cette raison que je mobilise beaucoup de travail en groupe, parce que dans l'entreprise, ils seront confrontés à la gestion de relations humaines parfois compliquées ». Une façon de préparer au mieux le saut dans le grand bain.



Gwenaëlle Boujard

Coordinatrice pédagogique de la filière cosmétique
Groupe ISIPCA

« Mon objectif c'est que tous les étudiants trouvent un job en sortant de la formation »



Quand on lui demande, lors d'un atelier, de définir quels sont Ingénieur-chimiste de formation, Gwenaëlle Boujard a tiré de ses diverses expériences dans l'industrie de transformation (de Kodak à L'Oréal) une parfaite connaissance des process. Une expérience sur laquelle elle s'appuie aujourd'hui en tant que coordinatrice au sein de l'ISIPCA: « Notre formation est en prise directe avec le terrain, il faut toujours la faire évoluer en résonance avec les besoins des entreprises. On doit être dans l'anticipation et avoir une longueur d'avance. Mon objectif c'est que tous les étudiants trouvent un job en sortant de la formation ».

Si pour une grande partie de leur temps, les jeunes sont en alternance en entreprise, ils suivent des cours théoriques à l'Université de Saint-Quentin en Yvelines, et réalisent des travaux pratiques dans les laboratoires de l'ISIPCA : « au contact de professionnels, ils apprennent en faisant. Quand on travaille sur un fond de teint, par exemple, c'est important de toucher les produits, de respirer les odeurs », poursuit la jeune femme.

Toujours à la recherche de façons originales de transmettre un tel savoir-faire, Gwenaëlle Boujard est référente du CIRPP depuis le 1er janvier. Elle puise dans les réunions mensuelles organisées avec la vingtaine d'enseignants volontaires au sein du laboratoire, une véritable énergie : « J'aime cette capacité à être ensemble, ça me permet de me sentir appartenir non seulement à une école, mais à un réseau, à une communauté. L'écoute de l'autre est bienveillante, il n'y a pas de jugement. Le principe même de l'innovation est que les effets ne se voient pas tout de suite. » Au sein de l'ISIPCA, elle veut initier à la rentrée des séries de conférences animées par des professionnels : « La question pour moi est de savoir comment d'un point de vue pédagogique réussir à transformer des savoir-faire industriels. J'aimerais que l'apprentissage puisse partir d'un produit ou d'un process. Il est important parfois de changer d'angle. »



Caroline Sarthe-Moureou

Professeur de français

Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie

« Les grandes transformations se font souvent en silence, à coup de petits projets »



Caroline Sarthe-Moureou est de ces enseignants animés par le plaisir de transmettre. Sous toutes ces formes. Il y a deux ans, elle a monté le projet avec ses collègues ¹ d'un concert gastronomique au sein de Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie. « Mon frère étant chef d'orchestre, l'idée m'est apparue de façon tout à fait naturelle. L'objectif était d'inviter des compositeurs à écrire en même temps que les jeunes élaboraient des plats. Ensuite, un concert a été joué dans l'école et à l'extérieur, au conservatoire de Persan. Le projet a été co-construit dans une optique de co-gestion, tout le monde était co-responsable de son déroulement », explique l'enseignante

qui est référente CIRPP dans son établissement depuis quelques années déjà.

« Les grandes transformations se font souvent en silence, à coup de petits projets. Il faut être humble et souvent simplement créer un 'vide habitable' », poursuit-elle reconnaissant tout l'intérêt d'un cadre comme le CIRPP pour réfléchir à ses pratiques. « L'idée de la vidéo est particulièrement intéressante : le processus est filmé par un vidéaste qui a un regard de chercheur. Celui-ci n'a pas une démarche surplombante, mais bien d'accompagnateur. » Ce qui permet d'aider à avancer.

¹ Merci à Eric Robert, Céline Nasution, Emmanuel Périer, la classe de composition de Bernard Cavanna, les professeurs de musique et de chant de Persan, Patrick Laviron.



Souad Mesbahi

Responsable de la filière management
ITESCIA

« Venir ici, ça permet d'avoir une petite bouffée d'oxygène pour mieux repartir après »



A la prochaine rentrée, l'ITESCIA, va initier une collaboration avec le CIRPP pour formaliser son projet « Sup de pro », mené depuis la rentrée 2009 de « façon expérimentale et par tâtonnement » : « L'objectif est d'aider les bac pro dans leur parcours dans le supérieur. Nous les avons regroupés dans une classe homogène en BTS informatique et en BTS CGO (comptabilité et gestion des organisations) et ils reçoivent des heures de soutien dans les matières fondamentales, en français, maths, anglais et suivent

des modules de méthodologie.

Cette expérience s'est faite grâce à l'énergie de quelques professeurs et leur bonne volonté. Mais désormais, on a besoin de formaliser tout cela, afin de donner un sens et une direction à ce qu'on fait », explique Souad Mesbahi, qui a la charge du recrutement des formateurs, dans cette école uniquement constituée d'apprentis. Elle a trouvé dans l'atelier organisé par Hélène Brézille, « apprendre en faisant et chemin faisant » un écho à son travail mené au quotidien : « J'aime cette idée d'interroger l'expérience et de réfléchir aux outils pour la rendre visible, la valoriser. Venir ici, ça me permet d'avoir une petite bouffée d'oxygène pour mieux repartir. Je trouve important d'entendre des discours qui encouragent l'envie d'expérimenter et l'ambition d'aller de l'avant, ensemble ». Après 15 ans d'expérience professionnelle au sein d'une association œuvrant dans la solidarité internationale, Souad Mesbahi défend toujours les valeurs humanistes de l'éducation populaire : « Il importe de préserver la dimension émancipatrice de l'éducation tout en tenant compte des besoins de l'entreprise. C'est toute la difficulté de concilier des objectifs qui parfois divergent. Mais c'est cette tension qui produit du sens. »