

Filières professionnelles : les talents récompensés

L'opération, organisée pour la première année, vise à valoriser les projets réalisés en cours de formation. Une soixantaine de jeunes ont reçu un trophée.

L'initiative

Ils sont une soixantaine de jeunes. Jeudi soir, à l'hôtel de ville, ils ont défilé devant un parterre de professeurs, d'élus, de parents. Mais point question de mode ou de vêtements. Il s'agissait là de la remise des Trophées des jeunes talents du Choletais ! Créée par l'agglomération cette année dans la continuité du Carrefour de l'orientation, l'opération a connu un franc succès et les lauréats des 19 établissements en lice (du Choletais, Beaupréau, Chemillé, Saint-Laurent-sur-Sèvre) souriaient de recevoir ces prix, récompenses de leur travail et de leur passion.

« Nous n'avions rien pour valoriser les filières professionnelles, confie John Davis, premier vice-président de la Cac. C'est désormais chose faite pour mettre en avant les projets pédagogiques, qui par nature ne sortent pas des établissements malgré leur intérêt ; pour récompenser les meilleurs issus de concours intra-établissements ; de mettre en valeur la force des formations professionnelles, qui aboutissent à un métier. »



Une soixantaine de jeunes de 16 filières professionnelles différentes ont reçu les premiers Trophées des jeunes talents du Choletais, jeudi soir à l'hôtel de ville.

Justine, l'esthétique dans l'âme

Son profil. A 18 ans, Justine est étudiante en troisième année de bac pro esthétique à Saint-Michel, à Saint-Laurent-sur-Sèvre.

Son projet pédagogique. Dans son établissement, le concours se basait sur un maquillage artistique et... gourmand ! Justine l'a remporté par son originalité : « Nous devons travailler avec du chocolat ou des bonbons par exemple. Je suis partie sur quelque chose de très abstrait, avec du chocolat et des vermicelles. Ça a fait la différence par rapport aux autres concurrentes ! »

Le trophée. En plus du plaisir personnel d'avoir remporté ce prix, la jeune fille était ravie « de pouvoir mettre en valeur [son] métier et découvrir tous les autres ».



Justine.

Nicolas, la restauration au cœur

Son profil. A 17 ans, il est élève en première bac pro restauration au CFA la Bonnauderie, à Cholet.

Son projet pédagogique. En salle, comme ses camarades, Nicolas devait faire une argumentation commerciale, présenter les plats et échanger avec les clients. « Nous devons poêler des crêpes devant le jury, travailler à l'office et repérer des fromages. » Des exercices que cet amateur de concours a l'habitude de pratiquer en interne, il participera d'ailleurs bientôt au Trophée Combier grâce à un succès l'an passé. Avec l'espoir de faire encore mieux que sa deuxième place de cette fois-ci.

Le trophée. « Je suis content d'être récompensé, pour avoir beaucoup travaillé avant. »



Nicolas.