



BIZ Berufsberatungs- und Informationszentren
OP Centres d'orientation professionnelle

Avenir

Une journée en compagnie de Klara Altrichter

Boulangère-pâtissière-confiseuse



Spécialiste en communication hôtelière



Informaticienne et agricultrice



Libraire

Contenu

- 3 Pas à pas : gérant de magasin
- 4 Un zeste de passion pour enchanter vos yeux et vos papilles
- 8 Que fait une spécialiste en communication hôtelière ?
- 10 Pas à pas : avocate
- 11 Pas à pas : libraire
- 12 Méli-mélo : les métiers des transports
- 14 L'école après l'école : informaticienne et agricultrice
- 19 Pas à pas : électricien de réseau
- 20 Le savais-tu ? Les relations
- 22 JobChat
- 24 Conseils et informations

FOCUS

Le prochain Salon interjurassien de la formation aura lieu à Moutier du 28 février au 3 mars 2024.

Lors des EuroSkills 2023, l'équipe nationale suisse a remporté 12 médailles d'or et 3 d'argent dans 16 compétitions, ce qui en fait la nation la plus titrée !

Le monde du travail change, de nouveaux métiers naissent comme ceux de développeur-euse de business numérique CFC, monteuse-euse solaire AFP, installateur-trice solaire CFC et agent-e de transport ferroviaire CFC.



4 Un zeste de passion pour enchanter vos yeux et vos papilles



10 Pas à pas : avocate



12 Méli-mélo : les métiers des transports



22 JobChat



Comment je suis devenu gérant de magasin

Nom : Joël

Âge : 29 ans

Profession : vendeur

- 19 ans
Maturité gymnasiale, option spécifique Arts visuels, Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon ZH
- 19 ans
École de recrue comme soldat d'hôpital, Moudon, VD
- 20 ans
Service civil, aide en classe, école primaire Gutschick, Winterthour
- 20 ans
Voyage de 4 mois, sac à dos, en Asie du Sud-Est
- 25 ans
Bachelor of Arts in Primary Education, Haute école pédagogique (HEP), Berne (formation interrompue)
- 25 ans
Vendeur stagiaire, CIRCLE – the sustainable shop Sihlcity, Zurich
- 27 ans
Travail en tant qu'employé fixe, CIRCLE, Niederdorf, Zurich
- 28 ans
Travail en tant que gérant de magasin, CIRCLE, Berne

Un zeste de passion pour enchanter vos yeux et vos papilles

Dans son monde se côtoient pralinés, tourtes et lapins de Pâques. Klara Altrichter nous parle de son quotidien de pâtissière-confiseuse.

Quand elle était enfant, Klara aimait déjà passer du temps à la cuisine, à mélanger des ingrédients. Dans sa famille, elle était responsable des desserts et des gâteaux, alors que sa sœur s'occupait des entrées. Elle se souvient avec plaisir : « Une fois, avec ma cousine, nous avons même fait des pralinés à Noël. » Aujourd'hui encore, elle apprécie de voir le résultat de son travail et l'enthousiasme des client·e·s. Le nom officiel de son métier est boulangère-pâtissière-confiseuse, orientation pâtisserie-confiserie. Voilà comment Klara explique son métier : « La boulangerie s'occupe du pain, la pâtisserie des tourtes et des pâtisseries, la confiserie du chocolat. »

Klara commence sa journée de travail à 5 heures du matin. « Me lever tôt ne me pose aucun problème. Pour moi, 5 heures, c'est l'heure idéale. Ce que je trouve plus difficile, c'est de ne pas trop tarder le soir. » La personne responsable de la production établit le plan de travail et l'équipe discute pour savoir qui fait quoi. Jusqu'à 6 heures, Klara prépare les sandwiches, les salades et les birchermüeslis qui doivent être prêts en premier pour la vente. À 6 heures, elle change de zone de travail et s'occupe des canapés. Ses collègues qui travaillent en pâtisserie confectionnent des tourtes et des pâtisseries – par exemple des tartelettes aux fraises en été, aux vermicelles en hiver. À 8 heures, c'est le moment de prendre une pause de 20 minutes. Ensuite le travail se poursuit avec des pralinés, des truffes et des plaques de chocolat du côté de la confiserie, des pâtes, des tourtes et des biscuits du côté de la pâtisserie. La journée de Klara se termine à 14h30. Le travail varie au rythme des saisons. Nous mangeons plus de chocolat en hiver qu'en été ! Klara raconte : « Noël et Pâques sont les moments les plus fatigants. Les fêtes sont animées. »

Portrait

Nom : Klara Altrichter

Âge : 24 ans

Profession : boulangère-pâtissière-confiseuse CFC

Klara suit sa scolarité obligatoire à Linz en Autriche. À 16 ans, c'est par amour qu'elle vient s'installer en Suisse. Après avoir effectué deux stages, elle commence un apprentissage de boulangère-pâtissière-confiseuse (avec orientation boulangerie-pâtisserie) à Berne. Elle a dû passer un examen médical avant le début de son apprentissage, entre autres pour s'assurer qu'elle n'était pas allergique à la farine. C'est une pratique courante dans ce métier. À la fin de son apprentissage, elle change d'employeur. Klara travaille pendant une année dans cette nouvelle entreprise afin de bien connaître l'équipe et les habitudes de fonctionnement. Elle y fait un second apprentissage, raccourci, de boulangère-pâtissière-confiseuse, avec une orientation en pâtisserie-confiserie. Pendant son temps libre, Klara se promène souvent avec ses chiens et leur apprend des tours. Elle aime cuisiner et faire de la pâtisserie, « gamer » et rencontrer ses ami·e·s.

« Le travail d'équipe est très important dans mon métier. »

Suite à la p. 6





Klara veille à ce que les plans de travail soient propres.



Klara connaît tous les secrets des ingrédients qu'elle utilise.



Dans ce métier, il faut être habile de ses mains, avoir du soin et de la patience.



Pour obtenir de délicieux produits, plusieurs étapes de travail sont nécessaires.

La plupart des produits nécessitent plusieurs étapes de travail et plusieurs jours avant d'être prêts. Certains se conservent longtemps et peuvent être préparés à l'avance. Pour les commandes plus importantes, il faut prévoir les appareils dont on aura besoin, le moment auquel on les utilisera et en quelle quantité. Savoir planifier et s'adapter est très important dans ce métier.

Klara se réjouit lorsqu'elle constate qu'avec le temps, tout devient plus facile. Elle a une grande habileté manuelle, sait utiliser les machines, est attentive à l'hygiène et à la sécurité. Les matières premières comme la farine, la crème, le chocolat ou le sucre n'ont pas de secret pour elle. Klara connaît leur composition, elle sait combien de graisse, d'eau et de minéraux elles contiennent. Elle travaille en suivant des procédures et des recettes clairement définies. Klara aime beaucoup son métier. « Il faut être conscient que de nombreux produits sont fabriqués d'une manière bien précise qu'il faut suivre à la lettre. Beaucoup de choses sont prédéfinies. Je le fais quand même volontiers. » Elle se réjouit d'autant plus lorsqu'elle a l'opportunité de faire des décorations. C'est ce qu'elle préfère par-dessus tout ! Placer un Pokémon en masepain sur un gâteau n'est pas un jeu d'enfant. Tout doit pouvoir se manger et il ne faut pas utiliser de cure-dents. « Il existe différentes techniques. Je réfléchis à la meilleure façon de le faire. Cela demande des idées, de la créativité et une bonne dose d'imagination. Ce travail me permet d'apporter ma propre touche », explique Klara.

« Les cours interentreprises – une combinaison de pratique et de théorie – ont été un temps fort pour moi. J'ai pu faire des liens entre mes connaissances et j'ai compris ce que l'école professionnelle m'apportait pour le travail. »

Klara travaille un samedi sur deux et un dimanche toutes les six semaines. Elle apprécie d'avoir du temps libre en semaine. Les produits et les horaires varient selon l'entreprise dans laquelle on travaille.

Pendant sa formation à l'école professionnelle, la branche « création et présentation » l'a particulièrement intéressée. Klara a suivi un cours de formatrice en entreprise. Elle peut ainsi former des apprentis et leur transmettre sa passion.

Que fait une ... spécialiste en communication hôtelière CFC ?

Toujours en mouvement, Veronica apprécie la diversité des tâches et le rythme soutenu de son apprentissage. Découvrez son quotidien plus en profondeur.

Veronica Anelli est en 3^e année d'apprentissage de spécialiste en communication hôtelière à l'Hôtel de l'Aigle à Couvet dans le canton de Neuchâtel. L'hôtel familial trois étoiles et son restaurant emploient une trentaine de collaborateur·trice·s et forment des apprenti·e·s dans 5 métiers différents.

Profession et formation

La formation dure 3 ans. La majeure partie du temps est dédiée à la réception : saisir les données des client·e·s, gérer les check-in et les check-out, répondre aux demandes particulières des client·e·s durant leur séjour. S'y ajoute tout le travail de « back-office » comme la facturation ou le travail de promotion de l'hôtel. Le reste du temps est partagé entre la partie « restauration » avec la tenue du bar, la participation au service en salle et l'aide à la préparation de mets simples en cuisine, et la partie « intendance » avec le nettoyage et la préparation des chambres. Pour exercer ce métier, il faut être à l'aise dans le contact avec les gens et avoir de la facilité en langues, avoir le souci du détail, savoir gérer son stress et aimer travailler en équipe.

Informations complémentaires :

www.orientation.ch

www.metiershotelresto.ch



Portrait

Nom : Veronica Anelli

Âge : 22 ans

Profession : apprentie spécialiste en communication hôtelière

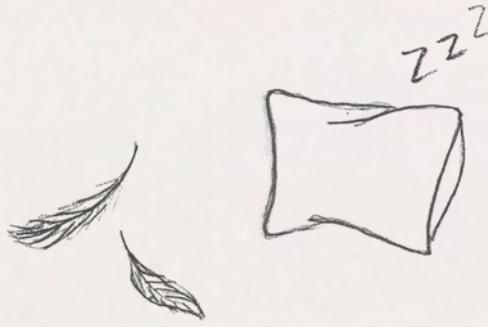
Lieu de domicile : Bevaix (canton de Neuchâtel)

Pourquoi j'ai choisi cette profession ?

Ma famille a déménagé de Tchéquie en Suisse quand j'avais 19 ans. Je suis diplômée d'une école de commerce dans mon pays d'origine. À mon arrivée en Suisse, j'ai d'abord travaillé comme logisticienne chez des ami·e·s de la famille pour apprendre le français et j'ai ensuite cherché une place d'apprentissage. J'ai choisi cette profession parce que j'ai de grandes facilités en langues et que j'aime être en contact avec une clientèle internationale. C'est un métier diversifié où on bouge beaucoup, ce qui permet de ne pas être uniquement derrière un ordinateur. Les cours de marketing à l'école professionnelle me plaisent particulièrement, tout comme le fait de pouvoir prendre des responsabilités et d'organiser des événements.



Participer au service en salle, conseiller la clientèle sur les mets et les vins ou encore préparer des boissons au bar font partie de mon travail. Réaliser quelques plats simples en cuisine également.



Le travail dans les étages pour préparer les chambres nécessite de la rigueur et de la précision.



Je consacre une grande partie de mon temps à répondre aux besoins de la clientèle : gérer les arrivées et les départs, donner les renseignements nécessaires pour le séjour ou encore réserver un taxi ou une sortie touristique.



Gérer les réservations ou rédiger les nouveaux menus sont des exemples de tâches effectuées au back-office.



Comment je suis devenue avocate

Nom : Marie Frei

Âge : 30 ans

Profession : avocate

- 16 ans
École secondaire
- 19 ans
Maturité gymnasiale,
Gymnase, Bienne
- 22 ans
Bachelor en Droit, Université
de Neuchâtel
- 24 ans
Master en Droit, Université de
Neuchâtel
- 24 à 25 ans
Stages d'avocate
(études privées et autorités)
- 24 à 26 ans
Cours du brevet d'avocate,
Université de Berne
- 26 ans
Travail comme juriste
collaboratrice, Préfecture
de Courtelary. Obtention du
brevet d'avocate
- 27 ans
Création de son cabinet
d'avocate, Frei-Giglio, Bévillard
- À partir de 28 ans
Enseignante-assistante de
droit à Unidistance
- À partir de 29 ans
Intervenante dans l'émission
radio « Spécialiste de la
Matinale – Juridique », Radio
Jura Bernois
- 30 ans
Formation d'aide et conseils
aux victimes d'infractions,
Certificate of advanced studies
(CAS), HES Lausanne





Comment je suis devenu libraire

Nom : Florin Schranz

Âge : 25 ans

Profession : libraire

- 15 ans
École secondaire
- 16 ans
12^e année scolaire à Spiez et Berne
- 16 ans
1^{re} année d'apprentissage d'employé de commerce CFC, Commune d'Adelboden (interrompu)
- 17 ans
Séjours linguistiques à Genève et en Angleterre
- 21 ans
Fin de l'apprentissage de libraire CFC, Zap*, Brigue
- À partir de 21 ans
Service civil dans une prison régionale
- 22 ans
Travail comme libraire, Orell Füssli, Bern & Schönbühl



Ces 28 métiers sont cachés dans le dessin.



Constructeur-trice de voies ferrées



Moniteur-trice de conduite



Capitaine de la navigation intérieure



Mécatronicien-ne d'automobiles



Conducteur-trice de véhicules légers



Agent-e professionnel-le de sécurité



Constructeur-trice de routes



Pêcheur-euse professionnel-le



Mécanicien-ne en cycles



Météorologue



Scaphandrier-ère



Coursier-ère à vélo



Conducteur-trice des transports en commun



Professionnel-le de la navigation intérieure



Conducteur-trice de taxi



Conducteur-trice de véhicules lourds



Sapeur-pompier professionnel-le



Pilote de locomotive Cargo



Ambulancier-ère



Pilote d'hélicoptère



Secouriste routier-ère



Assistant-e clientèle



Policier-ère



Logisticien-ne (stockage)



Pilote



Agent-e d'exploitation



Gestionnaire du commerce de détail Sales Automobile



Gestionnaire du commerce de détail Transports publics





Informaticienne et agricultrice : un même diplôme, une autre formation

Marlen Gehrig est une future agricultrice, Jessica Lévy une future informaticienne. Toutes les deux sont en dernière année d'apprentissage. Elles évoquent leur parcours et découvrent qu'elles partagent une même qualité, la persévérance, malgré les univers très différents dans lesquels elles évoluent.

Marlen, comment imagines-tu le quotidien de Jessica ?

Marlen : Je n'en ai aucune idée (rit). Je pense que tu commences le matin, au moment où tu démarres ton ordinateur. Peut-être que tu peux décider toi-même quand. Tu programmes quelque chose avec des tas de 0 et de 1.

Jessica : C'est juste, j'ai pas mal de flexibilité au niveau horaire. Je commence en général à 7h30. Comme je n'ai pas mon propre bureau, je cherche d'abord un endroit où m'installer. La plus grande partie de mon travail consiste à résoudre des problèmes informatiques. Je ne m'occupe presque jamais de 0 et de 1 : l'ordinateur le fait tout seul en arrière-plan. À 16h30, je quitte le bureau.

Actuellement, je commence à 5h50 et je termine à 18h30. Je travaille 11 jours à la suite, puis j'ai 3 jours de congé. Je n'ai pas non plus de lieu de travail fixe (rit). L'endroit varie en fonction des tâches à effectuer.

Et toi Jessica, comment tu imagines le quotidien de Marlen ?

Jessica : Maintenant, je sais : tu te lèves plus tôt que moi et tu travailles plus longtemps. C'est fou, ces horaires. Je ne sais pas si je pourrais le faire. Je pense que tu es beaucoup dehors et que tu travailles avec des animaux et des machines. Ton travail est dur physiquement. À l'école, les cours traitent des plantes et des animaux.

Marlen : Oui, quand je ne suis pas à l'étable avec les vaches, je travaille à l'extérieur. Par tous les temps. Je ne suis presque jamais « au bureau ». Ce qui est particulier à mon apprentissage : j'habite dans la ferme où je fais ma formation. À l'école, en 3^e année, nous avons des cours-blocs. En été/automne, nous alternons une semaine de cours et trois semaines de travail. La semaine de cours est intense ! Devoir écouter toute la journée, c'est une sacrée différence avec mon quotidien à la ferme. Après 3 ou 4 heures, je trouve difficile de ne pas décrocher !

Tu vas certainement toutes les semaines à l'école, Jessica ?

Jessica : Oui ! Durant les trois premières années d'apprentissage, nous avions deux jours de cours par semaine à l'école professionnelle, un seul maintenant. Les cours sont exigeants. J'ai parfois de la peine à rester bien concentrée. Quand c'est le cas, je suis contente d'avoir des documents à disposition sur tous les sujets abordés en classe. Je peux y trouver les informations qui me manquent.

Marlen : C'était comme ça pour nous l'année passée. Mais cette année, c'est différent. Nous avons un thème – prenons par exemple le « maïs » – dont la prof nous parle pendant toute une journée. Le soir, nous avons un test sur ce thème. Point barre. Ça a l'air très chargé !

C'est le cas ! Et c'est frustrant de ne pas pouvoir se préparer correctement pour les tests. Autre chose encore : chaque année, je suis dans une nouvelle classe. Dans ma formation, nous travaillons chaque année dans une autre ferme et nous fréquentons une nouvelle école professionnelle.

Pour moi, c'est vraiment différent. Pendant toute la durée de mon apprentissage, je reste dans la même classe.



Marlen Gehrig, agricultrice, 3^e année.



Jessica Lévy, informaticienne, 4^e année.

Suite à la p. 16

Marlen

« L'apprentissage est complexe, ce que j'avais un peu sous-estimé. Il faut connaître beaucoup de chiffres pour pouvoir calculer quels éléments nutritifs ajouter au sol et en quelle quantité. La plupart du temps, on n'a pas d'ordinateur avec soi, on a tout en tête ! »

Selon vous, quelles sont les différences les plus importantes entre l'idée que l'on se fait de votre métier et la réalité que vous vivez ?

Marlen : Une idée très répandue : on se déplace surtout en tracteur et on travaille avec des machines. Mais il faut aussi enlever le fumier et laver les vaches : aujourd'hui une grande partie du travail se fait encore manuellement. Cela demande beaucoup d'endurance et de volonté. Les gens pensent souvent que c'est un apprentissage pour les jeunes « plutôt bêtes ». Comme beaucoup de monde, j'en avais aussi sous-estimé la difficulté ! La réalité est bien plus complexe que les gens ne l'imaginent. De quoi est constitué le sol ? À quoi faut-il être attentive pour que l'herbe et les céréales poussent de manière optimale ? Il faut connaître beaucoup de chiffres pour pouvoir calculer quels éléments nutritifs ajouter au sol et en quelle quantité. La plupart du temps, on n'a pas d'ordinateur avec soi, on a tout en tête !

Jessica : (l'interrompt en riant) Pas de PC ? Ce serait unimaginable pour moi ! Le cliché le plus répandu sur mon métier : l'informaticienne vue comme une combattante solitaire derrière un mur d'écrans, qui laisse un programme « travailler pour elle » et peut accéder à tout parce qu'elle est une hacker. Dans le cliché, l'informaticienne est bien sûr un homme !

Dans la réalité, les combattantes solitaires ne vont nulle part toutes seules. Le savoir est très large, personne ne sait tout et on a toujours besoin de soutien. Au début de mon apprentissage, j'entendais sans cesse : « Va demander à telle ou telle personne » ! Une communication claire est la base de tout. Un exemple : la consigne « Va jeter cette bouteille ! » n'est pas du tout claire. Si tu ne sais pas s'il s'agit d'une bouteille en plastique ou en verre, tu as 50 % de chance de l'éliminer au mauvais endroit. En informatique, une communication qui manque de clarté entraîne des malentendus qui deviennent les erreurs que nous résolvons ensuite au quotidien. C'est ce que nous appelons le troubleshooting. Cela représente plus de 50 % de mon travail qui demande beaucoup de patience, de précision et – comme le tien – de persévérance.

Le troubleshooting n'existe pas chez nous. Si je laboure le mauvais champ, les semences sont perdues. Quand un veau vient au monde, je n'ai qu'une seule chance ! Je ne peux pas revenir en arrière pour corriger une erreur. En revanche, la communication avec mon chef est beaucoup plus simple.



Une prairie est composée de plantes très diverses que Marlen doit connaître. Celle qui pointe vers le sol est une néophyte, elle n'est pas mangée par le bétail.



En informatique, l'ordinateur est l'outil de travail avec un grand O. Jessica sait ce que son ordinateur a dans le ventre !

Quels sont les points forts de votre formation – et quels sont les défis à relever ?

Marlen : Pour moi, les enseignant-e-s sont à la fois le point fort et le plus grand défi. Leur personnalité et leur caractère font toute la différence. Les personnes passionnées par leur matière nous parlent de leur propre expérience et se donnent à fond. C'est un vrai bonheur. Quand les enseignant-e-s ne font que dispenser leurs cours ou parler politique devant la classe, là, je décroche.

Jessica : C'est aussi le cas pour moi. J'aime les enseignant-e-s qui nous impliquent et chez qui nous pouvons apporter nos idées. Si un enseignant donne son cours avec l'attitude « Je dis ce qui se passe » ou présente simplement la matière et les solutions, je trouve cela difficile. Actuellement, l'école est un point central pour moi. C'est moins stressant qu'au bureau et je suis davantage guidée. Au bureau, je suis très autonome et j'ai beaucoup de responsabilités. En cours, j'apprécie l'échange, le fait de pouvoir poser des questions, le contact.

Actuellement, une grande partie des cours se déroule à l'extérieur. Être dehors, sur le terrain, c'est très encourageant pour moi !

Suite à la p. 18

Jessica

« Dans la réalité, les combattantes solitaires ne vont nulle part toutes seules. Le savoir est très large, personne ne sait tout et on a toujours besoin de soutien. »

Si vous pouviez changer quelque chose dans votre formation, ce serait quoi ?

Jessica : Un peu plus de « hands-on » ! J'aimerais beaucoup apprendre à assembler et câbler un serveur au lieu de travailler uniquement à l'écran.

Marlen : Je prolongerais l'apprentissage d'une année pour avoir le temps d'approfondir certains thèmes.

**Qu'est-ce que vous enviez à votre interlocutrice ?
Qu'est-ce que vous n'échangeriez pour rien au monde ?**

Jessica : Travailler 11 jours d'affilée, 11 heures par jour, non merci. C'est énorme !

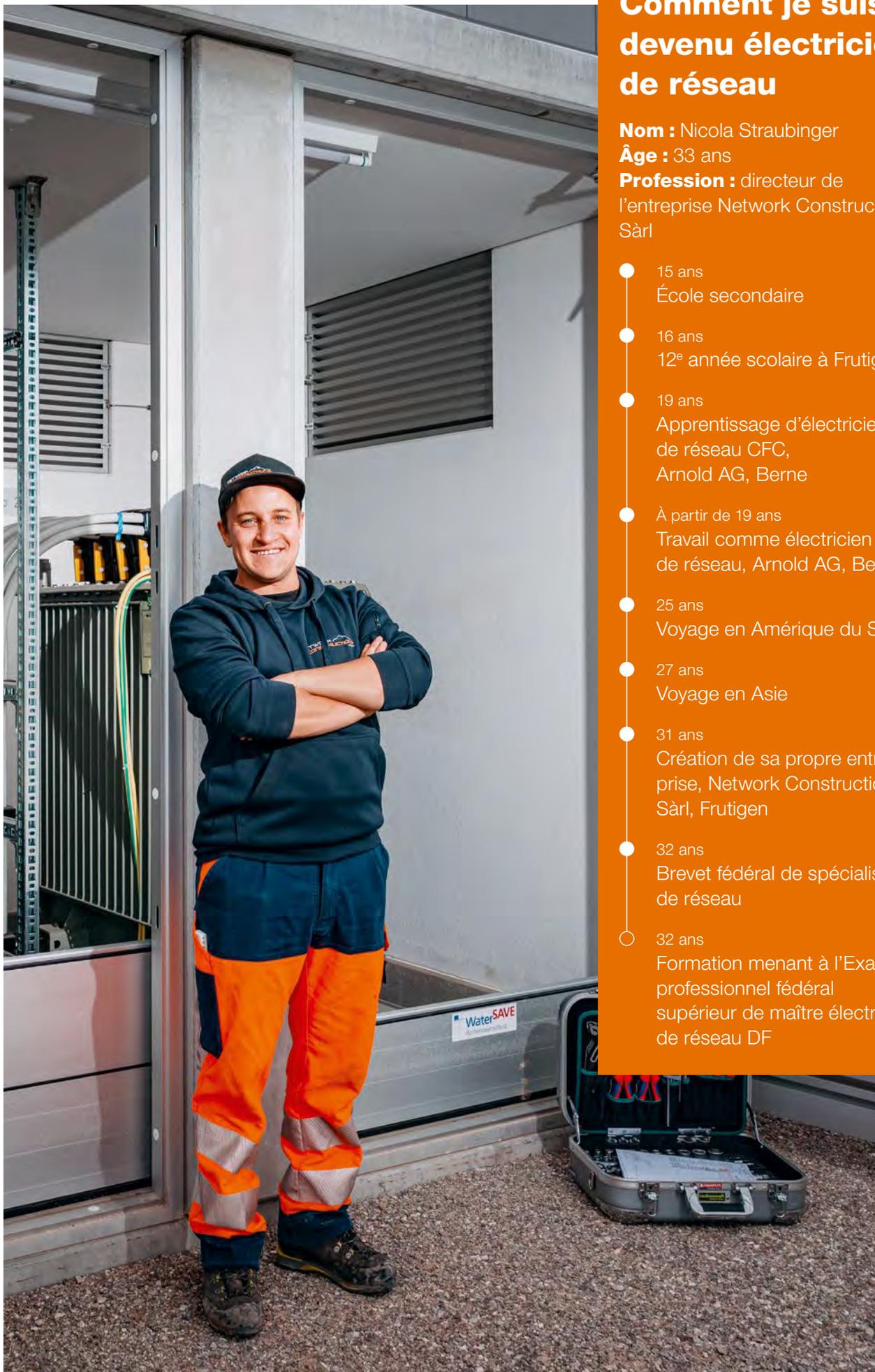
Marlen : C'est comme ça. J'envie tes horaires de travail réguliers et tes week-ends libres. Pouvoir éteindre ton PC et laisser ton travail au bureau est un grand avantage qui me manque. Séparer vie professionnelle et vie privée est impossible pour moi. La personne qui choisit ce métier doit vraiment l'aimer. Travailler à l'extérieur est le grand atout de mon activité – être toujours au bureau devant un ordinateur, ce serait l'horreur pour moi.

Ce n'est pas aussi terrible que ça ! Je t'envie de pouvoir travailler dehors et d'avoir des tâches si variées. J'aimerais être plus active physiquement. Depuis que je fais ce métier, je bouge moins et je suis moins dehors, c'est dommage.

Que ferez-vous après votre formation ?

Marlen : Pour moi, c'est assez clair : je vais reprendre la ferme de mes parents. Sans cette perspective, je n'aurais pas appris ce métier.

Jessica : Je vais terminer mon apprentissage, puis je verrai. En tant qu'informaticienne, je peux trouver du boulot partout, j'ai beaucoup de possibilités mais je n'ai pas encore réfléchi à quelque chose de concret.



Comment je suis devenu électricien de réseau

Nom : Nicola Straubinger

Âge : 33 ans

Profession : directeur de l'entreprise Network Constructions Sàrl

- 15 ans
École secondaire
- 16 ans
12^e année scolaire à Frutigen
- 19 ans
Apprentissage d'électricien de réseau CFC, Arnold AG, Berne
- À partir de 19 ans
Travail comme électricien de réseau, Arnold AG, Berne
- 25 ans
Voyage en Amérique du Sud
- 27 ans
Voyage en Asie
- 31 ans
Création de sa propre entreprise, Network Constructions Sàrl, Frutigen
- 32 ans
Brevet fédéral de spécialiste de réseau
- 32 ans
Formation menant à l'Examen professionnel fédéral supérieur de maître électricien de réseau DF

Les relations



Les officier·ère·s d'état civil peuvent également marier des couples de même sexe depuis le 1^{er} juillet 2022.

« Les relations internationales » peuvent être étudiées à l'Université de Genève.



La plus grande partie du travail relationnel est l'éducation des enfants et les soins aux proches. Ce travail, central pour la société, est effectué le plus souvent par des femmes, sans salaire.

Les animaux aussi vivent en communauté. À l'exemple des abeilles qui émettent des signaux pour informer les autres en cas de danger.





Les diplomates et les ambassadeur·rice·s jouent un rôle important pour que les pays entretiennent de bonnes relations entre eux.

Selon une étude, des relations humaines épanouissantes sont l'ingrédient le plus important pour être heureux·se et en bonne santé.



Les relations humaines sont un énorme modèle économique. Sans le besoin de contact que nous ressentons, les sites de rencontre et les réseaux sociaux n'existeraient pas !

Tu te poses des questions sur ton orientation sexuelle ou ton identité de genre ?
La helpline LGBTIQ répond à tes questions, par e-mail ou via un chat, gratuitement et confidentiellement.



JobChat

Salut Timo, tu peux te présenter en quelques mots ?



Je m'appelle Timo Leupin. J'ai 16 ans et je suis en 3^e année au gymnase (qui en compte en tout 4 !), à Berne.

Pourquoi le gymnase est un bon choix pour toi ?

Pour moi, c'est un super choix, car je m'intéresse à différents domaines et j'apprends volontiers de nouvelles choses. Je trouve passionnant de voir comment des branches très différentes ont souvent des liens entre elles.

Quelle est ton option spécifique ? Et ton option complémentaire ?

Mon option spécifique est la physique et application des mathématiques et mon option complémentaire, économie et droit. J'ai choisi de suivre mes cours en immersion (bilingue) afin d'améliorer mes connaissances en anglais.

Qu'est-ce qui te plaît en particulier ?

Le grand choix d'offres complémentaires ! J'aime particulièrement « Politique concrète », où l'on discute de sujets politiques actuels. En ce moment, je peux assister à un cours à l'université, bien que je sois encore au gymnase. C'est génial pour moi !

Qu'est-ce que tu fais durant ton temps libre ?

Je joue au baseball et je lis.

Qu'est-ce que tu aimes en particulier ?

Rentrer chez moi après un entraînement ou un match épuisant, prendre une douche et m'allonger sur mon lit.

Salut Elena, tu peux te présenter en quelques mots ?

Mon nom est Elena Wehrli, j'ai 18 ans et je suis en 3^e année d'apprentissage de professionnelle du cheval CFC, orientation « soins aux chevaux ».

Qu'est-ce qui est particulier dans l'orientation « soins aux chevaux » ?

Je m'occupe davantage de préparer les chevaux pour ma cheffe qu'en orientation « monte classique », par exemple.

Dans ton travail, à quoi ressemble une journée typique ?

À 7 heures, je commence par enlever le fumier, préparer les chevaux pour ma cheffe et rentrer les chevaux du pâturage. À midi, je fais une pause. Les chevaux ont ensuite besoin de mouvement : soit on donne des leçons d'équitation, soit on monte nous-mêmes. On monte parfois un 2^e cheval. Après, il faut faire l'écurie, nettoyer les box, nourrir les chevaux, les soigner, les brosser, etc. À 17h30, ma journée de travail est terminée.

Qu'est-ce qui te plaît particulièrement dans ton travail ?

Le travail d'équipe – le cheval est comme un partenaire. Et faire des progrès quand je monte à cheval.

Est-ce qu'il y a des tâches que tu n'aimes pas faire ?

Nettoyer – mais il faut aussi le faire, pour le bien-être des chevaux.

Tu préfères les humains ou les animaux ?

Plutôt les animaux, parce qu'ils ne deviennent pas haineux et qu'on peut parfois mieux communiquer avec eux.

Tu pourrais m'envoyer une photo de toi au travail ?



Salut Nuno Miguel, tu peux te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Nuno Miguel Melo Oliveira. J'ai 18 ans et je suis en 2^e année d'apprentissage de praticien en mécanique AFP.

Pourquoi tu as choisi de faire cet apprentissage ?

J'ai choisi cet apprentissage pour apprendre comment travailler avec des machines de tournage, perçage et fraisage... J'ai commencé comme praticien en mécanique parce que je veux apprendre plus et faire ensuite mécanicien de production CFC.

Tu nous en dis plus sur ton métier ?



Mon métier, c'est de faire des pièces précises de petites et de grandes dimensions sur différentes machines. Je dois me concentrer et être très attentif. J'apprends avec des techniques que le professeur nous montre et avec des pièces que nous faisons dans notre atelier.

Tu as une idée pour la suite ?

À la fin de ma formation, j'aimerais faire des pièces pour les montres, pour les appareils utilisés à l'hôpital et pour des moteurs de voitures.

Qu'est-ce qui te plaît en particulier dans ton travail ?

J'aime prendre le temps pour faire des pièces précises et belles.

Qu'est-ce qui t'énerve ?

Quand je travaille et qu'une personne vient parler avec moi et qu'à cause de ça, je perds toute ma concentration.

Quel est ton principal point fort ?

Je suis disponible pour aider et écouter les autres.

Salut Maëlle. Peux-tu te présenter ?



Je m'appelle Maëlle Morel. J'ai 21 ans et je suis en 3^e année d'apprentissage d'assistante en promotion de l'activité physique et de la santé CFC (APAPS).

Pourquoi as-tu choisi ce métier ?

C'est ma passion et je voulais en faire mon métier !

Tu peux nous en dire plus sur ta profession ?

Faire un programme d'entraînement, expliquer les machines et comment les régler, vérifier le positionnement : c'est ce que je préfère ! Vendre des abonnements, enregistrer les client-e-s, faire visiter la salle, donner des cours collectifs, ça fait aussi partie du job. Le ménage aussi ! Il faut vérifier que rien ne traîne dans les vestiaires, nettoyer les machines, les WC, etc. La nutrition m'intéresse beaucoup, j'aimerais bien faire plus de bilans nutritionnels.

Quels sont tes loisirs ?

La musculation, sortir et passer du temps avec mes ami-e-s.

Quel est ton rêve ?

Devenir ma propre patronne, être indépendante.

Quel est ton principal point fort ?

Ma discipline (sport, nourriture).

Quel est ton principal point faible ?

Gérer mes émotions, j'explose un peu trop.

De quoi te souviens-tu volontiers ?

De mes vacances d'été avec ma sœur jumelle à Malte.

Tes questions, nos réponses

C'est quoi un test d'aptitudes ?

C'est un test qui aide les entreprises à choisir leurs apprenti-e-s. Il s'agit de répondre à des questions et de résoudre des problèmes dans un temps donné, dans des matières scolaires (jusqu'à la fin de la 10^e année) et dans des domaines comme le raisonnement logique, la mémorisation, la concentration, etc. Ils sont différents selon le métier choisi. Ces tests peuvent être organisés par des organismes privés et sont alors payants (www.gateway.one/multicheck par exemple), ou par les entreprises elles-mêmes.

Toutes les entreprises ne demandent pas de passer ces tests, mais si elles le font, ils sont obligatoires ! Une remarque à ce sujet peut figurer dans l'annonce pour la place d'apprentissage. Renseigne-toi pour savoir si, dans le métier qui t'intéresse, un tel test est exigé. C'est aussi important que tu t'y prépares et que tu t'entraînes !

Lors de la sélection finale de leur apprenti-e, les entreprises tiendront compte non seulement des résultats de ces tests, mais également des notes, du comportement en classe, des heures d'absence, des stages effectués, de la motivation pour cet apprentissage, etc.

Et si tu veux en savoir plus, il existe également une fiche d'information à ce sujet : www.be.ch/op-publications
> Choix professionnel, stages d'information, apprentissage

*Martine Holzer Mettler, conseillère en orientation,
OP du Canton de Berne*

Pour en savoir plus

Conseils et informations

À l'OP, des conseillers et conseillères en orientation t'accompagnent dans ton choix professionnel et de formation, lors d'entretiens brefs ou de consultations.

 www.be.ch/cop > Prestations

Places d'apprentissage libres

Dans le canton de Berne :

 www.be.ch/placesappr

Dans toute la Suisse :

Alerte e-mail : saisis une profession et un canton et tu recevras un e-mail chaque fois que de nouvelles places seront publiées.

 www.orientation.ch/apprentissage

Places de stage

Liste des entreprises formatrices dans lesquelles il est possible de faire un stage.

Dans le canton de Berne :

 www.be.ch/placesappr

Dans toute la Suisse :

 www.orientation.ch/repertoire-entreprises

Des conseils en images

Un stage, comment ça fonctionne ?

Quelle attitude avoir lors d'un entretien

pour une place d'apprentissage ?

Des vidéos pour t'informer sur différents sujets.

 www.be.ch/op-pcp

> Informations pour les élèves

Salon interjurassien de la formation

Le prochain salon aura lieu à Moutier

du 28 février au 3 mars 2024.

Une occasion unique de découvrir

200 métiers et formations.

 www.salon-formation.ch

Tu as raté un article ?



Tu trouveras les précédents numéros d'« Avenir » sur le site internet de l'OP :

www.be.ch/op-avenir



Impressum

Édition : OP du Canton de Berne, Services centraux, Bremgartenstrasse 37, 3012 Berne, start-avenir@be.ch, Tél. 031 633 81 42 (rédaction), Tél. 031 633 81 55 (distribution). **Équipe de rédaction :** Valérie Equey, Martine Holzer Mettler, Diane Matthys, Tobias Roder, Gian Schranz, Ueli Strasser, Barbara Zbinden.

Mise en page : Format M – Mansing Tang. **Photos :** Ruben Ung. **Illustrations :** Nicolo Bernasconi.