

«L'APPRENTISSAGE EST UN CHEMIN QUE L'ON PARCOURT ENSEMBLE»

ENTREPRISE FORMATRICE Boulanger, pâtissier, confiseurs, cuisiniers, gestionnaire de commerce de détail, employé de commerce... l'entreprise Zenhäusern forme des apprentis depuis plus de quarante ans. Une démarche responsable.

DIDIER CHAMMARTIN

On le sait, la compétence des collaboratrices et des collaborateurs est un facteur de succès décisif pour une entreprise. La formation d'une relève professionnelle qualifiée est primordiale. «Il s'agit de garantir la pérennité et la durabilité de notre profession. Nous prenons en charge la responsabilité de former des jeunes, de leur donner des perspectives, de les accompagner dans leur formation, afin que, plus tard, nous puissions bénéficier de professionnels bien formés», commence Jörg Zenhäusern, CEO de Zenhäusern. L'entreprise qui compte 450 employés forme actuellement une quinzaine d'apprentis dans différents métiers de bouche, de vente et de commerce. «Nous avons une certaine importance au sein de ce canton, nous voulons prendre en charge notre responsabilité sociétale, la notion d'apprentissage fait partie de notre stratégie durable.» Une démarche sociale car, pour le directeur, former va au-delà de la transmission du savoir-faire technique et professionnel. «En tant que parent, j'attends d'une entreprise formatrice qu'elle accompagne mon enfant dans la rentrée de la vie professionnelle. Les apprentis restent de jeunes personnes qui ont parfois besoin de tester les limites, de faire des expériences et donc de recevoir des conseils, parfois de parler d'autres choses... Dans notre culture d'entreprise, on place l'humain au centre.»

Une formation encadrée

L'entreprise a engagé depuis deux ans une coordinatrice en formation, Sarah de Sousa. Depuis deux ans, la jeune femme chapeaute les apprentis, les suit, leur apporte aide et appui. «Nous apprenons déjà à les connaître dans la période où, en école obligatoire, ils viennent passer des stages. Ceux qui choisissent cette formation vivent une première année à l'EPCA (Ecole professionnelle commerciale et artisanale de Sion). Là, ils apprennent le b.a.-ba du métier en laboratoire, tourner une pâte, faire une masse, manipuler les ustensiles, les principes d'hygiène et de sécurité. Durant cette période, ils poursuivent des stages chez nous. Nous avons alors le temps d'apprendre à les connaître et de cibler leurs besoins afin qu'ils puissent sentir ce qui leur convient le mieux et que leurs choix soient bien posés. Ils seront ainsi sûrs et nous aussi lorsqu'ils passeront les 2 et 3^e années en entreprise»,

explique la coordinatrice.

De la formation, Jörg Zenhäusern n'y voit que des avantages: «L'intégration de nouvelles générations nous fait gagner en agilité, nous essayons d'écouter leur point de vue, ce qu'ils proposent. Nous échangeons même nos rôles lors d'une journée des apprentis. Former, c'est un vrai bénéfice pour nous. Beaucoup de nos cadres sont d'anciens apprentis chez nous. Quand l'employé s'identifie à l'entreprise, il nous accompagne de nombreuses années», appuie le directeur.

Et même si, un jour, les apprentis partent se former plus loin pour découvrir d'autres méthodes, d'autres entreprises, apprendre d'autres techniques auprès d'un grand cuisinier – ce qui est bien vu dans les métiers de cuisine ou de boulangerie – Jörg Zenhäusern assure que l'entreprise est toujours contente de laisser partir les apprentis «avec l'espoir que nos chemins se croisent une deuxième fois». ●

Sarah de Sousa, coordinatrice en formation devant trois apprentis, Inès, Snow Lee et Riya qui finissent leur formation de boulanger-pâtissier. Inès poursuit une quatrième année pour obtenir le titre de boulangère pâtissière-confiseuse. @SACHA BITTEL

