

Certification professionnelle pour adultes (CPA)

De plongeur à chef de cuisine adjoint

Les organisations du monde du travail soutiennent les candidats adultes au CFC par des mesures adaptées à leur vie d'employé

Corinne Giroud Office cantonal d'orientation

Saman Kuruppu est l'un des dix lauréats ayant obtenu un CFC de cuisinier l'été dernier sur 17 candidats adultes inscrits aux examens. Une vie faite de difficultés et d'opportunités a conduit ce mécanicien sur camions de formation du Sri Lanka en Suisse, où il est arrivé il y a bientôt vingt ans. «Avec le décès accidentel de mon père, ma famille avait tout perdu là-bas.»

La famille s'est dispersée, puis retrouvée en Suisse. A côté des cours de français qui lui ont valu un statut d'étudiant, le jeune homme, qui ne savait «pas dire bonjour en français», a déniché des petits boulots. D'abord dans son premier métier de mécanicien: «Ça ne m'a pas plu. Au Sri Lanka, on fait beaucoup de réparations, ici on change les pièces, raconte Saman Kuruppu. J'ai cherché autre chose.» Engagé comme plongeur dans un restaurant des hauts de Lausanne, il est initié aux ficelles du métier par le chef de



Après des années d'expérience dans la restauration où il a acquis ses compétences avec l'appui de ses collègues et patrons, Saman Kuruppu, 40 ans, vient d'obtenir son CFC de cuisinier par l'article 32. OLIVIER ALLENSPACH

cuisine, qu'il retrouvera plus tard dans un autre établissement où il sera engagé comme chef de partie. «Il savait comment je travaille. J'ai beaucoup appris en observant et en participant.»

Entre-temps, il a acquis de l'expérience dans un restaurant de l'Ouest lausannois. A la longue, malgré sa passion pour son travail, les horaires finissent par lui peser. Ses excellents certificats de

travail compensant l'absence de titre professionnel. Il trouve un poste dans un restaurant d'entreprise où il travaille depuis maintenant neuf ans. Il s'est lancé dans la préparation des examens de CFC par l'article 32 après bien des hésitations et a choisi de suivre les trois ans de cours, un jour par semaine. Il se souvient: «C'est le français qui m'a posé le plus de problèmes.» Aujourd'hui adjoint

du chef de cuisine, Saman Kuruppu se prépare à suivre une formation interne pour devenir gérant de restaurant.

La diversification des voies d'apprentissage est inscrite dans la loi fédérale sur la formation professionnelle (article 32). Avec l'appui de l'Etat et des écoles professionnelles, les organisations du monde du travail (ORTRA) mettent en place des dispositifs spéci-

fiques à l'intention des adultes expérimentés voulant faire valider leurs compétences professionnelles acquises en autodidacte. Exemple: Hôtel & Gastro Formation Vaud, ORTRA cantonale pour les métiers de spécialiste en res-

«Les adultes ont une grande soif d'apprendre, un vrai objectif de réussite, car ils comprennent les enjeux de la formation»

Jacques Ballois, secrétaire d'Hôtel & Gastro Formation Vaud

tauration et de cuisinier, veille notamment à la formation professionnelle et au perfectionnement de ces derniers.

Obtention d'une qualification

Chaque année, une vingtaine d'adultes, pour la plupart d'origine étrangère, se présentent aux examens de CFC de cuisinier. Un diplôme qui, après cinq ans de pratique, ouvre aux professionnels qualifiés des perspectives de perfectionnement tels les brevets fédéraux de chef de cuisine ou de chef en restauration. C'est parfois cette ambition qui déclenche l'en-

vie de se lancer dans l'obtention d'une qualification. En 2015, l'Ecole professionnelle de Montreux a ouvert une classe réservée aux apprentis cuisiniers adultes. Jacques Ballois, secrétaire d'Hôtel & Gastro Formation Vaud, relève la plus-value de ces apprentis: «Les adultes, grâce à leur vécu et à leur plus longue expérience, sont souvent plus à l'écoute et plus responsables que les jeunes. Ils ont une grande soif d'apprendre, un vrai objectif de réussite, car ils comprennent les enjeux de la formation.»

Organisés à Pully dans les locaux d'Hôtel & Gastro Formation Vaud, les cours interentreprises ne sont pas obligatoires pour les candidats adultes au CFC, mais ces derniers sont encouragés à les suivre: «L'une des richesses des cours interentreprises est le mélange des niveaux des participants, les uns travaillant dans des restaurants gastronomiques, les autres dans des établissements de restauration collective, par exemple dans des EMS. Certains candidats ne voient tel ou tel sujet d'examen que dans ce cadre.»

Le Portail CPA renseigne les personnes intéressées sur les différentes voies possibles et sur les conditions d'accès aux examens.



www.vd.ch/certification-adulte