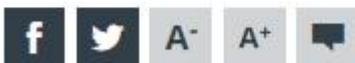


## Deux nouvelles formations au CFA

Publié le 22/02/2024



Les jeunes sont dotés d'une qualification en scierie, boulangerie ou mécanique. © Droits réservés



+ S'ABONNER

La pâtisserie et la vente viendront compléter l'offre du CFA, qui œuvre déjà auprès des apprentis dans les domaines de la mécanique, de la filière bois et de la boulangerie.

Jeudi, 16 anciens apprentis du CFA d'Ambert ont reçu leur diplôme obtenu lors de l'année 2022-2023. Ils étaient entourés de leur famille, de l'équipe pédagogique et de leurs maîtres d'apprentissage.

« Les entreprises du territoire ont d'autres besoins »

16 apprentis ont réussi leur examen final en mécanique, boulangerie ou filière bois. « Nous avons aujourd'hui l'honneur de reconnaître vos réussites », a souligné Guy Roche, président de l'Association pour la gestion du centre de formation des apprentis et de promotion du Livradois-Forez, qui gère la structure, sous l'égide de l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand.

Cette année, le CFA d'Ambert réunit 23 apprentis sur l'ensemble des formations. « Nous espérons pouvoir atteindre une cinquantaine d'apprenants », précise Guy Roche.

Dès septembre, la structure s'enrichira de deux nouvelles formations : la pâtisserie et la vente viendront compléter l'offre de l'établissement, qui œuvre déjà auprès des apprentis dans les domaines de la mécanique, de la filière bois et de la boulangerie.

L'établissement propose des formations en CAP, Bac pro, mention complémentaire, toujours en alternance.

« Nous avons traditionnellement des formations en mécanique, boulangerie et scierie, détaille Guy Roche. Mais les entreprises du territoire ont d'autres besoins. Une étude de marché faite sur le Livradois-Forez par l'Institut des métiers a permis d'identifier des besoins en CAP pâtisserie, ainsi qu'en vente. »

C'est donc pour répondre à ces besoins que la préparation de deux CAP, l'un de pâtissier, l'autre d'équipier polyvalent du commerce, va être mise en place dès la rentrée.

« Un investissement d'environ 50.000 € pour le matériel de pâtisserie »

Pour mettre au mieux les apprentis en situation, une boutique pédagogique sera installée dans les locaux jouxtant les ateliers et du matériel pour la pâtisserie sera ajouté dans le laboratoire de boulangerie. « C'est un investissement d'environ 50.000 € qui est nécessaire pour le matériel de pâtisserie », précise Guy Roche.

L'établissement a, par ailleurs, effectué quelques travaux d'entretien pour la rentrée 2023. « Nous avons revu les vestiaires ainsi que la salle informatique, détaille Guy Roche. Ces améliorations ont été financées par le CFA et la Région. Nous espérons pouvoir prochainement accueillir une dizaine d'apprenants par formation. »

### **500 demandes non satisfaites**

Ce chiffre est pour l'instant loin d'être atteint, le CFA ne comptant que 23 apprentis pour cette année 2023-2024.

Pourtant, la filière de l'apprentissage est bien souvent l'assurance de trouver un emploi dès la sortie de formation. « Notre objectif est de donner aux entreprises du territoire du personnel qualifié, rappelle Guy Roche. Et après la formation, les jeunes sont sûrs d'avoir du boulot. Ils sont même « réservés » avant d'avoir le diplôme. Et, sur les six branches d'activité que compte l'Institut des métiers, nous avons 500 demandes d'entreprises non satisfaites ! »

**Renseignements et candidatures.** [www.institut-metiers.fr](http://www.institut-metiers.fr) ou par e-mail à [pole-developpement@institut-metiers.fr](mailto:pole-developpement@institut-metiers.fr).