

LA MONTAGNE

En deux mois, des alternants créent une entreprise et nourrissent leur bâtiment à Clermont-Ferrand

À l'Institut des métiers de Clermont, un formateur a transformé les alternants en chefs d'entreprise tout en nourrissant tout un bâtiment. Un vrai challenge.

Article inclus dans votre abonnement

Par Simon Antony

Publié le 22 mars 2025 à 15h00

Dévalisés. © Richard BRUNEL

C'est un petit village. Plus de 2.000 habitants. Et comme tous les villages, certaines habitations sont plus excentrées que d'autres. C'est le cas, ici, du bâtiment Vente et commerce. Quand la cloche sonne à 12 h 30, il faut vite rejoindre le self. À l'autre bout de l'Institut des métiers. Le temps d'arrivée, la queue s'allonge à perte de vue.

Pas le temps de manger

« Je les voyais manger à 13 h 10, en dix minutes à peine, ou arriver en retard à leur cours. Du coup, beaucoup filent au supermarché ou au fast-food, mangent mal, dans leur voiture. » Ce regard empathique, c'est celui d'Ossama El Qoub, formateur en Economie-Droit-Gestion. Et comme Ossama est enseignant dans le sang, il cherche une solution pédagogique. Eureka : puisqu'il apprend à quelques futurs vendeurs la gestion d'une entreprise, autant en monter une vraie. D'alimentation. Bim. Le projet snacking est né. Deuxième édition cette année.



Ossama El Qoub

Pourtant, l'idée paraît presque évidente dans ce lieu d'alternance. Comme toutes les bonnes idées. Les alternants vont monter une boîte de A à Z. Étude de marché, analyse, nom, logo, slogan, mais aussi cuisine, gestion de stock, sécurité, hygiène, commandes, anticipation, ventes, comptabilité... Pendant deux mois, ils sont des patrons. Pas Jeff Bezos, de vrais patrons. Comme 72 % des patrons français qui n'ont pas de salariés et qui font donc... tout (95,5 % des patrons français ont moins de 9 salariés). Avec un objectif final : vendre 120 repas, chauds ou froids, à tout un bâtiment qui n'aura pas à courir jusqu'au self ou au supermarché le plus proche.

De A à Z

Il est 13 h 20, il ne reste qu'un sandwich au thon qu'Antoine se fera un plaisir de faire disparaître. « On ne pensait pas qu'il y avait tant d'organisation derrière une vente. » Pourtant Antoine, comme ses camarades de promo, travaille en parallèle. Mais il est vendeur. Donc en bout de chaîne. Ici, il faut tout reprendre depuis le début.

« Au départ, ils sont assez scolaires. Analyse de marché... Et puis, petit à petit, ça devient concret, la pression monte, ils ne veulent décevoir personne. Et là, les personnalités se révèlent »

Ossama El Qoub (Formateur Economie-Droit-Gestion)

La pression de nourrir des dizaines et des dizaines de personnes. Mais aussi d'impliquer des professionnels. Parce qu'Ossama El Qoub a entraîné tout le monde dans son projet. Comme tous ceux qui ont la force tranquille d'une montagne qui avance.



Dernière découpe en cuisine.

Fanny Malhié (cuisine), Johan Maillart (charcuterie), David Bascle (pâtisserie) et Stéphane Serre (boulangerie), tous professionnels, tous formateurs, ont pris sur leur temps pour accompagner les alternants.

« On a monté une boîte »

Une heure avant le coup de feu, Stéphane Serre est en cuisine. Satisfait. « On leur a appris les différentes farines, pour les pizzas ou autres. » Quelle farine pour quel plat, pour quelle rentabilité, avec quel stock ? T-shirt de l'entreprise d'un jour sur le dos, Ilane, gouailleur du groupe, résume : « On a monté une boîte ». On approuve. « J'ai toujours voulu me mettre à mon compte, mais là je me sens prêt, je suis à l'aise », lance Isaac.

Dorian a un poste promis à la fin de sa formation chez Mathieu. « Je n'ai plus peur des aléas, comme gérer un manque de chocolat. » Deux mois de pratique, deux siècles de confiance gagnée. Stéphane Serre regarde le groupe avec tendresse. « Il faut savoir leur parler, mais c'est une super équipe. » Sourire dans ladite équipe. Pour la plupart, ils n'ont pas 18 ans ou à peine, alors quand on leur parle de cette « jeunesse qui ne veut pas travailler », « ça nous énerve, ce n'est pas vrai ».



Transfert de la cuisine au lieu de vente.

« Mais là, il faut y aller. » Ossama veille au grain. Ses alternants ont gagné en autonomie, mais il faut rester vigilant. Le formateur n'oublie pas ce « surstock au départ qui faisait qu'on n'était pas rentable ». Et alors ? « Ben, j'étais fâché. » L'objectif reste comptable. Objectif serré, surtout quand le plat est vendu six euros là où il coûterait normalement le double. La marge est fine.

Direction la salle de restaurant. Une salle de classe, caisse à l'entrée, service au fond. Ici, c'est pizzas et pâtes, les plats chauds. Dans le hall, les sandwiches (qui ont du mal à fermer tant ils sont garnis). « Allez, allez, dans vingt minutes les premiers clients sont là. » Les blagues se font plus rares. Tension. « Zut, le fond de caisse n'est pas suffisant. » « Une affiche pizza s'est décollée. » 12 h 25. Les écrans de l'institut diffusent l'invitation à manger. Des vidéos créées par le groupe également. De A à Z on a dit. Le pain des sandwiches ? Maison. « Il manque une rallonge pour le micro-ondes. » Émeline, responsable du jour, donne ses derniers ordres : « Sortez le chariot, on met les pâtes avec les desserts, comme ça il n'y a que la boisson à choisir. »



Préparation de la salle de resto.

À lire aussi

["Racontez-moi..." de la Fondation Varenne invite les élèves du Puy-de-Dôme à partir en reportage](#)

« Ça a soudé la classe de ouf »

Sonnerie. Raz de marée. Braquage. Trente minutes plus tard, ne reste que le sandwich thon d'Antoine. Les alternants s'assoient enfin. « L'an dernier, j'étais client, mais il y a plus de choix cette année et c'est plus gros. » Est-ce qu'Illiane est fier de son travail ? On vous laisse deviner.

Ossama, lui, regarde par la fenêtre des alternants qui mangent sur les tables dehors.

« Voilà, ils ne sont pas dans leur voiture avec de la nourriture industrielle. Et vous avez vu à l'entrée ?

Les secrétaires mangeaient ensemble. D'habitude non. »

Sourire immense sous les cernes.



Braquage.

Camille, doyen du groupe à 27 ans, relit les derniers messages échangés la veille à 22 heures sur le groupe WhatsApp. « Ça a soudé la classe de ouf. » Dans un instant, ils retourneront en cours pour compter la caisse. Avec l'argent, ils iront visiter une ferme pédagogique à Saint-Nectaire puis s'éclater un moment à Besse.

Surtout, ils présenteront leur projet au concours « Entreprendre pour apprendre » dont la dernière marche pourrait les mener à Athènes pour la finale.

Ossama, lui, remet les couverts le 27 mars avec les alternants en coiffure. Un immense succès l'an passé déjà. C'est que le concept, en ce lieu, pourrait se décliner à l'infini.

Mécanique, soins, services à la personne... « Oui, mais là il va me falloir un peu d'aide », sourit le formateur.