



Diaporama

"On est envié par les employeurs !" : l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand forme les artisans de demain, ici et maintenant

Plateaux techniques ultramodernes, cuisines pédagogiques repensées, innovations uniques en France : l'Institut des métiers mise sur un équipement d'exception pour préparer ses apprentis aux réalités du terrain. Et les jeunes ne s'y trompent pas : ici, ils saisissent une chance et construisent déjà leur avenir.

Article inclus dans votre abonnement

Par Cécile Bergounoux, photos Thierry Nicolas

Publié le 05 mars 2026 à 07h30



LA MONTAGNE



Joël Fourny, le président de CMA France, l'organisme fédérateur du réseau des chambres de métiers et de l'artisanat (CMA), était en visite à l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand mercredi 4 mars. © Thierry NICOLAS

« Quelle fierté de vous dire que l'on est envié par les employeurs ! » Planté au milieu du plateau technique de formation aux soins et métiers de l'eau flambant neuf, Vincent Dugnon, responsable du secteur de la beauté, des soins et de la santé à l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand, détaille les spas, les tables de massages chauffantes... jusqu'à cet appareil de cryothérapie, le seul en centre de formation de l'Auvergne...

« On se doit d'être équipé d'un matériel performant et sécurisé, parce que nous formons des jeunes », renchérit David Robin, responsable du secteur hôtellerie-restauration en expliquant comment les quatre cuisines ont été refaites « de façons différentes pour apprendre aux jeunes à s'adapter aux contraintes du terrain ».

Du côté de la mécanique automobile, le secteur qui forme le plus d'apprentis, 600 sur les 2.000 de l'Institut des métiers, c'est ce camion 100 % électrique à 300.000 €, acquis grâce à un partenariat avec le groupe Faurie. Ou la cabine de peinture automobile 100 % électrique, la première installée en France.

Vers les prothèses dentaires, Vincent Dugnon montre ces ordinateurs à droite : « Des moulages en plâtre aux nouvelles technologies, il n'y a qu'un pas ! », sourit-il.



LA MONTAGNE



Naël (à gauche) et Noa, 15 ans tous les deux, en alternance à la pâtisserie Museur, à Thiers, et à Puy Gourmand à Puy-Guillaume, ont déjà saisi la chance qu'ils ont d'être là.

Derrière leur robot pâtissier, concentrés sur leur pâte à choux, Naël et Noa, 15 ans tous les deux, en alternance à la pâtisserie Museur, à Thiers, et à Puy Gourmand à Puy-Guillaume, ont déjà saisi la chance qu'ils ont d'être là. Même si, à l'origine, « je n'arrivais plus à rester au collège », convient Naël. « Mais je ne regrette rien. Ici, on est plus libre que dans un lycée et il y a cette partie en entreprise. »

Noa, lui, voulait faire boulangerie, « mais mon patron n'a pas pu me garder quand j'ai eu 15 ans, alors je me suis débrouillé... C'est l'avantage. Il y a des passerelles ». D'ailleurs, il souhaite retourner en boulangerie.

Tous les deux sont surtout très fiers : « On a réussi les sélections pour être ici. »
L'excellence ne tient pas qu'au matériel !



LA MONTAGNE



Naël (à gauche) et Noa, 15 ans tous les deux, en alternance à la pâtisserie Museur, à Thiers, et à Puy Gourmand à Puy-Guillaume, ont déjà saisi la chance qu'ils ont d'être là. © Cécile bergounoux



Le secteur automobile de l'Institut des métiers est celui qui forme le plus d'apprentis : 600 sur les 2.000 de ce centre de formation. © Thierry NICOLAS



LA MONTAGNE



Joël Fourny, au centre, entouré de Jean-Luc Helbert, le président de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Puy-de-Dôme et de Florence Poivey, présidente des WorldSkills France. © Thierry NICOLAS



Le secteur automobile de l'Institut des métiers est celui qui forme le plus d'apprentis : 600 sur les 2.000 de ce centre de formation. © Thierry NICOLAS



LA MONTAGNE



Le secteur automobile de l'Institut des métiers est celui qui forme le plus d'apprentis : 600 sur les 2.000 de ce centre de formation. © Thierry NICOLAS



Le secteur automobile de l'Institut des métiers est celui qui forme le plus d'apprentis : 600 sur les 2.000 de ce centre de formation. © Thierry NICOLAS



LA MONTAGNE



Sur chacun des plateaux techniques, des responsables de secteur ou des formateurs de l'Institut des métiers ont présenté leur travail mais aussi les investissements réalisés pour maintenir l'outil de formation au niveau.

© Thierry NICOLAS



Sur chacun des plateaux techniques, des responsables de secteur ou des formateurs de l'Institut des métiers ont présenté leur travail mais aussi les investissements réalisés pour maintenir l'outil de formation au niveau.

© Thierry NICOLAS



LA MONTAGNE



Les diplômes de prothésistes dentaires proposés en alternance sont rares. Aussi, l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand forme des apprentis venus de toute la France. © Thierry NICOLAS



Florence Poivey, présidente des WorldSkills France a profité de la visite pour échanger avec les apprentis et expliquer tout l'intérêt pour eux de se lancer dans la compétition. © Thierry NICOLAS



LA MONTAGNE



La partie de l'Institut des métiers où se trouvent les plateaux techniques consacrés aux métiers de bouche a été construite en 2028. Une extension qui permet aujourd'hui à l'IDM d'offrir un environnement de qualité aux apprentis. © Thierry NICOLAS



Denis Grudet, le président de l'Institut des métiers (à droite) avec Joël Fourny et Florence Poivey. © Thierry NICOLAS



Florence Poivey, la présidente des WorldSkills France, a profité de sa visite pour annoncer une nouvelle étape de qualification de la compétition, "pour mettre encore plus les régions en avant ainsi que l'attractivité des métiers". L'IDM de Clermont-Ferrand est candidat pour organiser ces qualifications. © Thierry NICOLAS

Municipales 2026 : les résultats par commune

Municipales 2026 : retrouvez les résultats de votre commune

Clermont-Ferrand



Cournon-d'Auvergne



Riom



Chamalières



Issoire



Pont-du-Château



Thiers





LA MONTAGNE



Gerzat

Cébazat

Lempdes



Groupe Centre France