

Il présente son savoir-faire aux acteurs de l'orientation



■ Danielle Brulebois a pu s'initier, en compagnie de Damien Ponsard, à l'art du chemisage d'un moule à pâté croûte. Photo Jean-Marie MEULLE

Damien Ponsard, qui a concouru pour le titre de meilleur apprenti de France, a découvert sa voie lors d'un stage en entreprise.

À l'occasion de la nouvelle édition de la Semaine de l'apprentissage dans l'artisanat, Danielle Brulebois, députée du Jura, Anne Lavina, directrice du CIO Lons et Poligny, ainsi que des représentants de la Chambre de métiers et de l'artisanat, dont son président Michel Chamouton, se sont rendus à la rencontre d'un apprenti.

C'est à Messia-sur-Sorne, dans la Boucherie alsacienne, établissement de Fabien LARRIERE, qu'ils ont rejoint Damien Ponsard, vendredi 8 février.

Après un CAP boucherie obtenu au Centre de formation des apprentis de Gevingey, Damien se forme dans le but d'obtenir un CAP charcuterie. C'est au cours d'un stage en entreprise, en 3^e,

que la passion lui est venue.

Pour celui qui a terminé second lors du récent Trophée régional du meilleur apprenti de France, pas de pression particulière. C'est dans le calme et avec des gestes précis qu'il a présenté, à un public curieux, l'art de confectionner des pâtés croûte.

Valorisation de l'apprentissage

Cette opération consistait à inviter un acteur de l'orientation dans une entreprise artisanale, le temps de quelques heures. L'objectif ? Présenter les motivations d'un apprenti dans le choix de sa filière de formation et du diplôme préparé.

La Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) s'est fixée comme objectif d'assurer la valorisation et la promotion des formations en apprentissage proposées par les CFA du réseau. Son slogan ? « C'est toujours le bon moment pour l'apprentissage. »