



LE CLUB

DE

L'APPRENTISSAGE



Lancement du Club de **l'Apprentissage**
Conservatoire national des Arts et Métiers
Le 7 avril 2011

JEUNES
ENTREPRISES
CLUB METIERS
FORMATION
CFA
SECURISANT
CERTIFIANT
AVENIR
METALLURGIE
DE
INDEPENDANCE
INSERTION
L'APPRENTISSAGE
DISPOSITIF **70%**
SALAIRE
CHOIX GAGNANT
RECRUTEMENT
APPRENDRE
ADAPTATION
STATUT
DURABLE
AIDES
PASSION
PARTOUT EN FRANCE
NOUVELLES TECHNOLOGIES
INTERNATIONAL

• Pourquoi choisir l'alternance ?

Parce que **70%** des jeunes formés par alternance trouvent un emploi à l'issue de leur formation.

Parce que l'offre de formation par l'apprentissage est accessible sur tout le territoire :

avec plus de **1 200** centres de formation d'apprentis et de sections d'apprentissages dans les lycées.

Parce qu'il n'y a **pas d'emploi durable** sans formation adaptée, ni de formation efficace sans perspective d'insertion dans l'emploi.

Parce qu'un jeune bien formé, c'est aussi une entreprise qui fonctionne mieux et qui peut se développer parce qu'elle a des salariés avec des **qualifications adaptées** à ses besoins.

1. Des aides à l'embauche

- **Exonération de charge** pendant 1 an pour tout contrat d'apprentissage ou de professionnalisation supplémentaires dans les entreprises de moins de 250 salariés.
- **Aide à l'embauche de 2000€** pour tout contrat de professionnalisation supplémentaire pour les plus de 45 ans

Ces deux mesures s'appliquent à compter du 1er mars, et auront donc un effet rétroactif pour toute embauche supplémentaire d'un contrat en alternance.

- Instauration d'un **bonus** pour les entreprises de plus de 250 salariés qui dépasseront le quota de 4%

2. Des mesures de simplification

- Possibilité de signer un contrat en alternance avec deux employeurs saisonniers distincts
- Les fonctionnalités du Portail de l'alternance vont être améliorées pour à terme permettre la dématérialisation des contrats. Dès la fin de l'année, une aide au calcul du coût du contrat pour l'employeur sera mise en ligne
- Possibilité de cumuler deux contrats de professionnalisation
- Diminution de la durée d'expérience nécessaire pour être maître d'apprentissage

● L'association, le Club de l'Apprentissage

A l'occasion de l'annonce du plan d'urgence en faveur de l'emploi des jeunes, le Président de la République a rappelé l'importance de l'apprentissage qui constitue non seulement un moyen d'insertion immédiate dans l'emploi, mais aussi une voie de qualification permettant une insertion professionnelle durable.

Le Président de la République a de nouveau insisté, lors de son discours sur le plan en faveur de l'alternance, le 1^{er} mars 2011 à Bobigny, sur la pertinence du recours à l'apprentissage pour les jeunes désireux d'intégrer rapidement le monde professionnel et pour les entreprises souhaitant avoir des salariés parfaitement formés aux besoins qu'elles rencontrent.

Pour accompagner la nouvelle dynamique de valorisation de l'apprentissage, des personnalités, anciens apprentis aujourd'hui reconnus par tous, ont choisi de s'engager aux côtés de la Ministre de l'Apprentissage.

C'est donc sous la forme d'une association, régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, qu'est né le Club de l'Apprentissage.

Les membres fondateurs du Club, dont Madame Nadine MORANO avait déjà évoqué les noms, sont :

- Alain BARATON, Jardinier en chef du château de Versailles
- Gérard DOREY, Directeur exécutif de Carrefour proximité
- Robert MAHLER, Retraité, ancien Président d'Alstom France
- Franck PROVOST, Président Directeur Général du Groupe Provalliance
- Michel ROTH, Chef cuisinier
- Guy SAVOY, Cuisinier
- Patrick SCICARD, Président du groupe Lenôtre

Il s'agira pour l'association de développer et de promouvoir l'apprentissage auprès des jeunes, de leurs familles, des entreprises et de tous les acteurs de l'alternance.

Les membres de l'association ont pour mission de :

- Nourrir et animer un débat d'idées à partir des expériences professionnelles de ses membres et de ses porte-paroles.
- Impulser et faire prospérer un club et un réseau social des apprentis, destinés à donner une visibilité aux projets des apprentis, développer un réseau professionnel fort, apporter une information pertinente et actualisée en matière d'apprentissage, organiser des événements...
- Participer aux déplacements en province, à des salons ou événements majeurs en matière de promotion de l'apprentissage.

L'apprentissage est un moyen rapide d'insertion professionnelle, d'acquisition de compétences et de savoir-faire adaptés aux besoins des entreprises.

Ensemble, poursuivons cette révolution culturelle de l'apprentissage !

- Les outils, pour une **nouvelle génération d'apprentis**



Pour rejoindre le réseau de l'apprentissage :

<http://www.viadeo.com/join/apprentissage>

Le réseau est ouvert à TOUTES LES PERSONNES motivées par une démarche d'apprentissage, en recherche de stage ou en recherche d'emploi.

Pour un apprenti ou un futur apprenti :

- de **donner visibilité à son projet** en déclinant son parcours professionnel,
- de **développer des points de contacts** utiles et développer un carnet d'adresse
- de **s'informer** sur la dynamique des secteurs d'activités ou des entreprises en matière d'apprentissage.

Pour les branches ou entreprises,

- de communiquer sur leurs politiques en matière de recrutement d'apprentis d'intégration,
- de créer des espaces de discussion interactifs.



http://twitter.com/C_Apprentissage

<http://www.facebook.com/login/setashome.php?ref=login#!/pages/Le-Club-delApprentissage/173929855989192>

Lancement du Club de **l'Apprentissage**
 Conservatoire national des Arts et Métiers
 Le 7 avril 2011



BIOGRAPHIES DES MEMBRES DU CLUB DE L'APPRENTISSAGE

Lancement du Club de **l'Apprentissage**
Conservatoire national des Arts et Métiers
Le 7 avril 2011

ALAIN BARATON

Alain Baraton est né le 10 septembre 1957 à la Celle-saint-Cloud

Il entre en 1976 à Versailles et est depuis 1982 Jardinier en chef du Domaine National de Trianon, du Grand Parc de Versailles et du Domaine national de Marly.

Il est :

Administrateur de la Société d'Horticulture des Yvelines

Administrateur de la Fondation des parcs et jardins de France.

Il est le conseiller de nombreux propriétaires de parcs et jardins en France, en Suisse et en Chine.

Il a écrit de nombreux articles pour la presse horticole et est l'auteur des ouvrages suivants:

Le monde des écorces (Editions du Rouergue)

Le monde des arbres d'ornement (Editions du Rouergue)

Mille questions, mille réponses (Editions du Rouergue)

L'homme à la main verte (Editions du Rouergue)

Le savoir-tout faire du bon jardinier (Flammarion)

Je plante donc je suis (Grasset).

Alain Baraton a été chroniqueur jardin sur France télévision

Il anime en direct l'émission jardin le samedi et le dimanche matin sur France Inter

Il est élu en 2006 correspondant national à l'Académie d'Agriculture de France.

Il est chevalier des Arts et lettres, officier du mérite agricole et chevalier dans l'ordre du mérite national.

**« L'apprentissage :
la promesse d'un métier »**



FRANCK PROVOST

Franck PROVOST est né le 12 décembre 1946, à Le Lude dans la Sarthe.

Ses débuts dans la coiffure il les fait via l'apprentissage au Lude au début des années 1965.

Fort de cette volonté, Franck PROVOST crée son premier salon « Franck PROVOST » dans les Yvelines à Saint Germain en Laye en **1975**.

Il n'en abandonne pas moins son esprit de compétition ; en **1976** il est consacré champion de France de la coiffure et en **1977** champion du Monde.

Mais pour accroître sa notoriété, Franck PROVOST devait s'adresser au grand public. Il achète alors des pages entières dans un magazine féminin à forte notoriété ; Un pari fou, mais pas pour cet homme qui s'est donné pour mission de promouvoir l'image de la coiffure française sur le territoire national mais aussi à l'étranger.

1979 - Cette stratégie lui permet de se faire un nom et il ouvre son premier salon parisien dans le 8^{ème} arrondissement.

A la même époque, il est le premier coiffeur à avoir investi le petit écran comme coiffeur officiel d'un animateur vedette. C'est ainsi qu'il se forge une image de « coiffeur de stars ».

1988 et 1989 il est élu Manager de l'année par la profession.

1990 il crée son équipe de coiffeurs studios (émission de TV, tournages clips, films, Festival de Cannes, défilés de mode, comédies musicales ...)

Volontaire et avant-gardiste, il sait pertinemment que la réussite passe essentiellement par un travail d'équipe. A la fois coiffeur et « chef de bande », il forme des professionnels et s'entoure de collaborateurs compétents.

1995 – 20 succursales et ouverture du premier salon franchisé « Franck PROVOST ».

Observateur, toujours à l'écoute il surveille la mutation de la coiffure. Aussi en **1997** il lance une seconde enseigne, « Fabio Salsa », afin de répondre aux attentes de consommateurs (trices) qui évoluent.

1997 – Rythme d'ouverture des salons franchisés : 1 par semaine

Importer son savoir-faire et la Coiffure Française à l'étranger est une de ses principales volontés. Son image de coiffeur des stars joue un rôle important dans son développement à l'International et notamment en Europe.

1998 – Ouverture du 1^{er} salon à l'étranger : Aux Philippines (aujourd'hui 4 salons)

Implication syndicale :

Fervent défenseur de sa profession, Franck PROVOST souhaite donner de son temps pour défendre, faire évoluer et valoriser ce beau métier, trop souvent assimilé à un « petit métier ».

Ne se retrouvant pas dans les valeurs qu'il souhaite défendre dans les instances en place, en **1995** il s'associe à certains de ses confrères pour créer un syndicat professionnel : Le Conseil National des Entreprises de Coiffure (dit CNEC).

Reconnu représentatif en **1998** ce syndicat représente aujourd'hui plus de 3.000 salons de coiffure en France.

2000 – Il prend la tête de ce mouvement et est élu Président

2003 et 2006 et 2009 – Il est réélu Président du CNEC

**« Dans chaque être humain, il y a un talent ;
l'apprentissage permet de le découvrir
et de le valoriser »**



GERARD DOREY

Gérard DOREY est né en 1951   Cherbourg, marié, 2 enfants.

1695-1972	Apprentis puis employé LS chez commerçant indépendant (�picerie 80m ²)
1972-1975	Etudes à l'�cole des Commerces d'Alimentation (�CAL) de Rouen
1976-1978	Adjoint Chef de vente au sein de l'entreprise Coop de Normandie
1979	Rejoint le groupe PROMODES Responsable Secteur de l'enseigne SHOPI
1984	Directeur de l'enseigne SHOPI
1986	Directeur Commercial Proxi région Ouest
1989	Directeur Régional PRODIM Sud Ouest
1996	Directeur régional PRODIM Nord
1999	Directeur Exécutif Proximité France Fusion PROMODES/CARREFOUR
Depuis 2005	Directeur Proximité et activité Cash France Responsable File Proxi Europe
2006	Membre du Comité Exécutif du Groupe CARREFOUR

« Avec l'apprentissage,
des vocations qui se découvrent »



GUY SAVOY

- 1953** Naissance de **Guy Savoy** ; enfance à Bourgoin-Jallieu
- 1968** Guy Savoy a quinze ans : il sera cuisinier ... ou rien !
- 1968 - 1976** Apprentissage et formation chez le chocolatier Louis Marchand, puis chez les frères Troisgros, chez Lasserre, au Lion d'Or à Genève, à l'Oasis à La Napoule.
- 1977 – 1979** Claude Vergé lui confie La Barrière de Clichy.
- 1980** Guy Savoy ouvre son premier restaurant rue Duret à Paris; il obtient un an plus tard sa première étoile Michelin, la deuxième arrivera en 1985.
- 1987** Le restaurant GUY SAVOY déménage rue Troyon, dans un lieu beaucoup plus spacieux.
- 1994** Guy Savoy ouvre le restaurant : les Bouquinistes.
- 1997** Guy Savoy entre au dictionnaire Larousse.
- 1998-1999** Réalisation par Jean-Paul Jaud du film « Quatre saisons pour un festin » autour de Guy Savoy et de ses producteurs.
- 2000** Guy Savoy fait refaire intégralement son restaurant par l'architecte Jean-Michel Wilmotte.
- 2002** Le Guide Rouge Michelin lui attribue la Troisième étoile. Guy Savoy est élu chef de l'année par ses pairs.
- 2003** Guy Savoy se lance dans l'ouverture de ses autres maisons, toutes conçues par Jean-Michel Wilmotte :
- L'Atelier Maître Albert, une rôtisserie Rive Gauche.
 - Le Chiberta, une Etoile Michelin, à 20 mètres des Champs Elysées.
- 2006** Ouverture à Las Vegas avec le Caesars Palace et son fils Franck, d'un Restaurant GUY SAVOY « fils jumeau » de celui de la rue Troyon.
- 2009** Le Président de la République lui remet les insignes d'Officier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur.
- Juin 2010** Ouverture à Singapour, avec le Marina Bay Sands, d'un Restaurant GUY SAVOY.

« La fin de l'idée reçue, et bien ancrée, selon laquelle l'aptitude intellectuelle doit toujours primer sur l'aptitude manuelle pour libérer les intelligences »



MICHEL ROTH

Né le 7 novembre 1959 - A Sarreguemines – 57 Moselle

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

- Sept. 2001** Ritz Paris : Directeur des cuisines
1999-2001 Restaurant Lasserre : Chef Exécutive **Michelin
1992-1999 Ritz Paris : Chef de cuisine, en charge du restaurant L'Espadon ** Michelin
1988-1992 Ritz Paris : Adjoint au directeur des cuisines
1986-1988 Ritz Paris : Sous-Chef de cuisine
1983-1986 Ritz Paris : Chef de partie tournant
1981-1983 Ritz Paris : restaurant L'Espadon ** Michelin, Premier commis de cuisine.
Directeur des cuisines : Mr Guy Legay, Meilleur ouvrier de France.
1978-1980 Restaurant Ledoyen (Paris 8) ** Michelin : deuxième commis de cuisine
1977-1978 Restaurant Saint Hubert (57 Hambach) : Commis de cuisine Stage au restaurant " le crocodile" à Strasbourg et à l'Auberge de Ill à Illhauser ***Michelin

FORMATION

- 1974-1977** Apprentissage " Auberge de la charrue d'Or" (57 Sarreguemines monsieur Charles Herman, Maître Cuisinier de France)

TITRES ET DIPLOMES

- 1991** Un des Meilleurs Ouvrier de France
1991 Bocuse d'or, Mondial de la Cuisine
1986 1er prix Trophée International Auguste Escoffier
1er prix Concours des Equipes Régionales, Chef de l'équipe Parisienne
1985 1er prix Culinair International Pierre Taittinger
1984 1er prix Trophée Henri Huck – Strasbourg
1980 1er prix des moins de 25 ans, plats chauds
Cinquantennaires des expositions françaises à Paris
1978 Grand prix spécial Exposition "Gastrolor" à Metz
1977 Premier au C.A.P de la Moselle
Finaliste du meilleur Apprenti cuisinier de France
1er prix médaille d'Or Exposition "Eurogast" Sarrebruck (Allemagne)

DISTINCTIONS

2006 Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur
2003 Chevalier de L'Ordre National du Mérite
2007 Chevalier de l'Ordre des Palmes Académiques

SITUATIONS DIVERSES

Président de l'Académie du Bocuse d'or
Président délégué du concours, un des Meilleurs Ouvriers de France
Disciple de Paul Bocuse

« L'apprentissage, c'est les racines d'un métier
qui vous amène à la Passion et au Bonheur! »



PATRICK SCICARD

Né le 22 septembre 1955 à Montfort-L'Amaury dans les Yvelines, de parents pâtissiers, Patrick SCICARD apprend très tôt les secrets de la pâte à choux et de la pâte feuilletée.

La passion du métier le gagne vite et en 1970, à l'âge de 15 ans il débute des études à l'Ecole Hôtelière Jean Drouant à Paris. Au cours de ses stages et différents premiers emplois, il s'exercera aux métiers de commis de cuisine, apprenti-pâtissier, réceptionniste, maître d'hôtel auprès des grands traiteurs et palaces parisiens comme l'hôtel Meurice. Il travaillera aussi dans un grand restaurant de Cape Cod aux Etats-Unis en qualité de Chef de Partie, puis de Chef Steward et d'Attaché de Direction.

En 1978, il devient responsable des banquets et réceptions du Pavillon Royal à Paris. A 24 ans, il prend la direction du Château d'Esclimont, l'un des plus beaux Châteaux Hôtels de France.

Patrick SCICARD n'a pas 30 ans lorsqu'il rejoint en 1985 le groupe des hôtels Concorde (société du Louvre) en qualité de Directeur Général de l'hôtel Lutétia à Paris, un établissement 4 étoiles situé dans l'élégant quartier de Sèvres. Il organise des soirées de théâtre et de musique. Il ouvre le restaurant " Paris " qui obtient rapidement une première étoile dans le Guide Michelin.

En 1989, toujours dans le même groupe, il est nommé Directeur Général de l'hôtel Martinez, l'un des plus célèbres palaces de Cannes. Au cours des six années qui vont suivre, il s'attachera à développer l'animation notamment des salons de cet établissement qui accueille entre autres les réceptions des Chefs d'Etats lors du Sommet Européen de juin 1995. Le restaurant du Martinez obtient deux étoiles et l'hôtel devient le rendez-vous incontesté du Festival International du Film.

En décembre 1995, il prend les rênes de Lenôtre, signature de luxe du groupe Accor, pour y occuper les fonctions de Directeur Général, avant d'être nommé Président du Directoire en avril 1999. Il a pour ambition de poursuivre le développement et le rayonnement international de cette institution de la gastronomie française fondée il y a plus de 50 ans par Colette et Gaston Lenôtre, dans le respect de l'esprit artisanal et des exigences de qualité qui font sa renommée.

Travailleur infatigable, animé d'un formidable sens relationnel, il sait mobiliser l'énergie et susciter l'enthousiasme de ses 1000 collaborateurs pour réussir le challenge de la Coupe du Monde de Football en France en 1998 : près de 1.000.000 repas servis sur 10 sites en un mois, puis en Allemagne en 2006 avec la restauration des clubs partenaires. Citons aussi les Jeux Olympiques de Sydney en 2000 avec la restauration de prestige du Club France. Performance renouvelée en 2004, au Club France et au Village des Sponsors des J.O. d'Athènes (plus de 60.000 couverts), et en 2008 au Club France des J.O. de Pékin. Sans oublier, la Coupe du Monde de Rugby en 2007, avec quelque 30.000 prestations.

Autant de succès qui symbolisent la nouvelle dynamique de Lenôtre avec le développement de nouveaux concepts de boutique et de restaurant, le Café Lenôtre, qui ont vu le jour à Cannes en 2001. Lancement en 2003, d'un projet novateur avec le Pavillon Élysée et la première école de cuisine et de pâtisserie pour amateurs sur les Champs Élysées. Reprise en juin 2005, du réseau de huit boutiques Fauchon à Paris. Après Berlin, Riyad, Koweït City, Bangkok, Casablanca, Rabat, Doha..., une nouvelle enseigne Lenôtre vient de voir le jour à Amman en Jordanie, et une autre est prévue au Bahreïn, début 2011.

- ❑ *Chevalier de la Légion d'honneur*
- ❑ *Chevalier dans l'Ordre National du Mérite.*
- ❑ *Médaille de la Ville de Paris, échelon vermeil.*
- ❑ *Auteur du livre « la vie est une part de gâteau », éditions Ramsay.*
- ❑ *Administrateur du Comité Colbert.*
- ❑ *Président du jury du concours “ Un des Meilleurs Ouvriers de France ”, classe “ Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table ” (Editions 2000, 2003, 2007).*
- ❑ *Ambassadeur National de l'Accueil 1987.*
- ❑ *Personnalité de l'année (1995).*
- ❑ *Premier Prix du Jeune Barman.*
- ❑ *Premier Prix Coupe Georges Baptiste.*

Marié, 3 enfants.

**« L'apprentissage : c'est l'école du savoir-faire,
du savoir-vivre, du savoir-être, du savoir travailler
ensemble et partager »**



ROBERT MAHLER

Etudes

- 1960** Certificat d'étude primaire
- 1960-1961** Ecole saisonnière d'agriculture de Bouxwiller -67
- 1961-1963** Centre de Formation Professionnelle ou collège d'enseignement technique de Bischwiller
CAP d'électro-mécanicien
- 1963-1964** Seconde de rattrapage CAP de dessinateur en construction mécanique
- 1964-1965** Première industrielle Brevet d'enseignement industriel (BEI) d'Electricien
- 1965-1966** Année préparatoire !! (au concours d'entrée en BTS)
- 1967-1968** BTS Electronique, admission à l'université sur dossier et après entretien.
- 1968-1970** Collège Scientifique Universitaire (CSU) Mulhouse Maîtrise EEA, admission sur dossier à Supélec
- 1971-1972** Supélec (Malakoff) Diplôme d'ingénieur

Maîtrise de 3 langues étrangères

Professionnel

- 1972-1980** Chef de projet pour processus continus (Laminaires , lignes de parachèvement)
Séjours à l'étranger au Brésil et en Pologne .
- 1981-1985** Directeur d'une unité de service (montage , mise en service , entretien)
- 1986-1993** Directeur de l'activité turbines à gaz du groupe Alstom
- 1993-2000** Directeur Général de l'activité Transmission et Distribution (T&D) Alstom
(26 000 employés dans 70 usines dans 40 pays)
- 2000-2009** Président France Alstom

Actuellement

Retraité (actif)

- Administrateur du CNRS
- Président du Comité d'audit du CNRS
- Membre du CSRT (Conseil Supérieur de la Recherche et des Technologies - MESR)
- Expert du CNA de l'ADEME pour les projets IA
- Expert auprès de l'ANR pour les Instituts Carnot
- Vice-Président de la Chambre de Commerce Internationale France .

« Ce que l'apprentissage m'a apporté au-delà de la fierté de maîtriser un vrai métier, c'est le respect du travail bien fait. Devenu chef d'entreprise, la considération que j'avais pour mes anciens collègues ouvriers d'atelier et de chantier a profondément marqué la qualité des relations sociales par le respect mutuel que nous nous portions. »

