



Interview

Patrik Danthe, formateur à l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle Fribourg (EPAI)



Combien d'apprentis compte le canton de Fribourg dans la branche carnée ?

Il y a actuellement 45 apprentis fribourgeois, dont 8 filles. Avec 38 francophones et 7 germanophones, les deux parties linguistiques sont représentées. C'est également le cas dans le corps enseignants, où nous sommes trois formateurs pour cette branche au sein de l'EPAI, à Fribourg.

Quelles infrastructures le canton de Fribourg dispose-t-il pour former les apprentis bouchers-charcutiers ?

Nous pouvons premièrement compter, pour la partie pratique de l'enseignement, sur 35 entreprises excellentes formatrices dans tout le canton. Cela va de la petite PME familiale à la grande entreprise de plusieurs centaines d'employés. L'une d'entre elles a d'ailleurs été nommée meilleure entreprise formatrice de Suisse en 2012. Pour l'enseignement théorique, qui se déroule à l'EPAI, nous disposons d'une salle de classe et, depuis peu, d'un laboratoire équipé pour des travaux pratiques. Les apprentis se rendent également deux jours par an au centre de formation ABZ, à Spiez, dans le cadre des cours interentreprises. Ils y approfondissent certains aspects du métier, comme l'hygiène, la vente et certaines techniques de travail.

Comment l'aspect créatif du métier est-il stimulé chez ces jeunes ?

Nous les encourageons à participer à des concours, comme le concours romand, dans le cadre du salon Gastronomica, à Lausanne, ou le Festival du bœuf charolais, à Charoles (F), où une dizaine de Fribourgeois se sont présentés pour la première fois cette année. Ce type de projets leur permet de nouer de précieux contacts avec d'autres apprentis mais aussi avec des professionnels, ce qui peut aider pour la suite de leur carrière. C'est aussi l'occasion d'exercer leur technique et d'affûter leur créativité et leur gestion du stress. Les résultats sont parfois bluffants !