

TEAM BELGE WORLD SKILLS 2013

15 jeunes Belges au Mondial des métiers à Leipzig, du 2 au 7 juillet



skillsbelgium

L'Association belge pour la promotion
des métiers techniques et manuels.

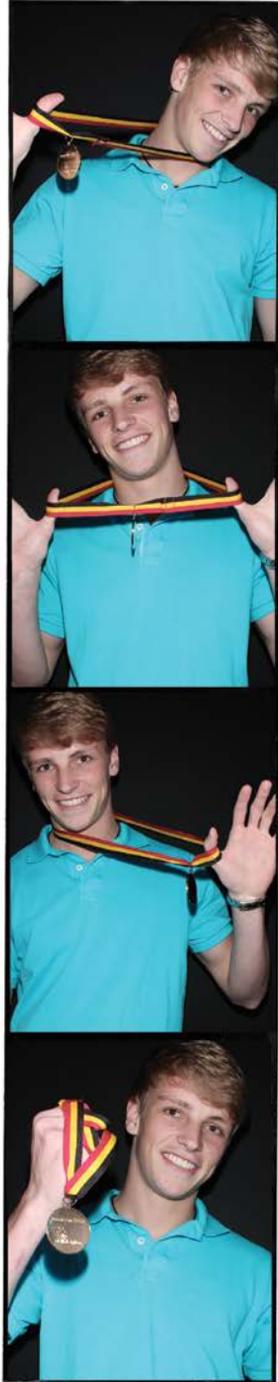
**L'AVENIR, C'EST
DEUX MAINS.**

L'AVENIR, C'EST DEUX MAINS.

Tous les acteurs de la formation, tous les partenaires privés et publics sont rassemblés autour du Team belge qui va se mesurer aux 54 pays et régions en compétition lors du 42^{ème} Mondial des métiers, du 2 au 7 juillet à Leipzig.

15 jeunes accompagnés de 15 experts et d'une équipe de Team leaders mise à disposition par la Province de Liège, tous en route pour une aventure professionnelle et humaine de haut vol. Une compétition internationale placée sous le signe du partage, de l'engagement, de l'intégrité, de l'excellence, de l'ouverture aux autres et du respect des diversités culturelles.

Découvrez leurs portraits et suivez-les pendant la compétition sur
www.skillsbelgium.be
www.facebook.com/skillsbelgium.be
www.twitter.com/skillsbelgium



Guillaume-Philippe DUJACQUIER

20 ans, RENAIX – Imprimerie

Indépendant à tout prix!

Menuiserie, maçonnerie, mécanique, imprimerie, ... ces différents métiers, Guillaume les a testés en début de secondaire. Et son choix se porte sur la profession d'imprimeur : « C'est le côté artistique de ce métier qui m'a plu de suite. »

Guillaume a terminé sa 7^{ème} professionnelle à l'Institut Don Bosco à Tournai et est fin prêt pour bosser. Déjà à son actif, cinq mois d'interim à l'imprimerie Lessafre à Kain en tant qu'aide-conducteur sur la machine Heidelberg Speed Master 8 couleurs (Guillaume tient à le préciser). Aujourd'hui, il suit une formation de six mois au FOREM Formation CEPEGRA (conducteur offset 4 couleurs) en même temps qu'il prépare le concours.

De cette compétition, il attend du plus, un plus sur son CV et des rencontres.

Il déteste l'échec; il adore la compétition. « J'ai la défaite amère » dit ce fils de parents boulangers qui veut à tout prix devenir indépendant. « Je préfère être mon propre patron » et il n'exclut pas de reprendre la boulangerie de son papa au cas où...

Derrière ses grands yeux bleus, Guillaume n'a aucun mal à définir ses défauts et qualités : impulsif, susceptible, individualiste, courageux, perfectionniste aussi. « Je ne compte pas mes heures. »

Définitivement derrière lui les blessures de l'école primaire et la « boule au ventre des matins » : « J'étais mis à l'écart; j'avais des problèmes de dyslexie; je comprenais moins vite. »

Cet amateur de rap et de culture américaine est bien décidé à relever le challenge des anciens compétiteurs belges qui ont excellé en imprimerie.

Thierry Aptekers – Expert

« Mettre les jeunes le pied à l'étrier »

Thierry, c'était « le sale gosse à l'école ». C'est par hasard qu'il découvre le métier de conducteur offset. Il a directement accroché. Cela fait 5 ans et demi qu'il forme des jeunes au FOREM Formation CEPEGRA à Gosselies et pour rien au monde, il ne voudrait retourner dans la production :

« Mettre les jeunes le pied à l'étrier et quand ils reviennent vous dire qu'ils ont trouvé un emploi, ... cela veut dire que le contrat est rempli. »

Guillaume-Philippe est formé et coaché par
Thierry Aptekers – FOREM Formation CEPEGRA - Gosselies
École: Institut Don Bosco - Tournai
Formation: FOREM Formation CEPEGRA - Gosselies





Laureen DELHAYE

21 ans, CHARLEROI – Infographie

« La petite surprise » ...

Arrivée 16 ans après sa grande sœur, Laureen est une « petite surprise » pour sa maman puéricultrice et son papa, agent SNCV. Des parents ouverts « qui ne mesuraient pas l'ampleur de la compétition » et qui sans doute viendront la soutenir à Leipzig.

Après avoir hésité à entamer des études de biologie, elle termine son baccalauréat en publicité à la Haute Ecole Louvain en Hainaut à Mons.

Si l'inconnu ne lui fait pas peur, elle doit néanmoins apprendre à gérer son stress. Sympathique, enjouée, positive et têtue, « elle n'hésite pas et va à l'essentiel » affirme son maître de stage Cédric Philippi du studio graphique INK à Bruxelles. Là-bas, les stagiaires sont de véritables collaborateurs qui ont l'opportunité de diversifier leurs apprentissages, du graphisme au web, de la photographie à l'illustration pour des clients grands et petits.

Une mini-compétition avec les candidats de Singapour et de France lui a déjà permis de mesurer les difficultés auxquelles elle va être confrontée, surtout sur le plan du timing à respecter.

Féru de Girly Dance - qu'elle pratique assidument -, la seule fille du Team a mis au défi les 14 garçons - tous partants - de présenter une chorégraphie lors de la cérémonie d'ouverture du Mondial.

Avant le grand saut vers l'indépendance, Laureen a bien l'intention d'étendre sa palette de compétences et d'expériences. Au programme : formation web au CEPEGRA et des stages en entreprise.

Thierry Herman – Expert

« Expert depuis 2003, chef expert depuis 2011 ! »

Journaliste de formation, Thierry devient infographiste et formateur quasi au même moment. Au CEPEGRA, il forme simultanément étudiants, travailleurs et demandeurs d'emploi. Depuis 2003, il participe activement à l'aventure skillsbelgium en tant qu'expert, puis chef expert depuis 2011. « La compétition, c'est une chouette expérience; c'est super de rencontrer des gens. Laureen a de bonnes chances; maintenant il faut compter avec certains pays aux candidats très bien préparés. »

Laureen est formée et coachée par
Thierry Herman FOREM Formation CEPEGRA - Gosselies
École: HELHa - Mons
Stage: Studio graphique INK - Bruxelles



Johannes PFEIFFER

20 ans, BULLANGE – Contrôle industriel

« Mon frère, ce héros »

C'est grâce à Benedikt, son frère aîné, menuisier de profession et ayant participé à la sélection belge pour le Mondial des métiers à Calgary en 2009 que Johannes, le cadet de la famille, est en partance pour Leipzig. C'est l'aîné, qui a convaincu son cadet de tenter sa chance.

Les compétitions skills n'ont pas de secret pour cet élève de la Haute École Namur Liège Luxembourg - HENALLUX - école qui, depuis de nombreuses années et avec succès incite ses étudiants à se mesurer aux standards internationaux.

Johannes a toujours été un bon élève et pour la première fois de sa vie d'étudiant, il connaît le redoublement : recommencer sa 2^{ème} année de baccalauréat ; il avoue un manque de travail. Piqué au vif et encouragé par toute sa famille, il remporte le ticket pour le Mondial des métiers.

Les préjugés autour des métiers techniques, lui, il ne connaît pas. « Au boulot, c'est avant tout mon cerveau qui travaille Il faut bien que quelqu'un réalise ce qui est sur le papier. »

Calme et gentil, ne montrant pas ses sentiments - reproche qui lui est adressé par ses sœurs -, c'est ainsi que se définit ce jeune germanophone viscéralement attaché à sa région et pas prêt de l'en quitter.

Il pratique le tir sportif avec son héros de frère. « C'est un excellent exercice de délasserment ; au stand de tir, j'oublie tout. »

Daniel Bandorowicz – Expert

« Il faut connaître beaucoup de choses pour transmettre ! »

Après 30 ans dans la sidérurgie, Daniel s'oriente dans la formation ; cela fait 12 ans qu'il est formateur au Forem : « Il faut connaître beaucoup de choses pour transmettre... La compétition c'est un plus. On se consacre à une personne déjà motivée, personne pour laquelle on se coupe en 4. Johannes ? Dès le premier contact, il m'a fait bonne impression. Il est courageux, je l'admire ! »



Matthieu MELAS

20 ans, Manage – Fraisage CNC

« Le plus important, c'est pas là où l'on va mais c'est le voyage »

Si Matthieu est un fan de la culture nipponne : la nourriture, la langue, les mangas ... ce sont surtout les machines-outils de pointe qui le fascinent. « Quand les Japonais travaillent, ils sont sérieux et obstinés. Je suis impatient de les voir à l'œuvre » dit-il.

C'est la deuxième participation pour ce jeune fraiseur aux compétitions **skills**. Après une médaille de bronze individuelle – « j'aurais pu faire mieux, j'étais trop sûr de moi » - à EuroSkills Spa-Francorchamps et une en or en équipe, Matthieu veut revivre l'expérience.

« La compétition, la vie du Team, les cérémonies d'ouverture et de clôture, tout ça est puissant. On n'en sort pas indemne » affirme-t-il. De nature solitaire, Matthieu est aujourd'hui - de l'avis de tous - plus ouvert, plus rayonnant.

Dernier d'une famille de quatre enfants où règne « l'amour-vache mais quand on a besoin l'un de l'autre, on est là » dit-il en riant, il a pris son envol.

En colocation à Arlon avec un copain fraiseur lui aussi, il travaille à Luxembourg dans une entreprise qui fabrique des vannes. Lui règle les machines.

C'est à l'Institut Technique Saint-Joseph à La Louvière que Matthieu a fait ses classes, d'abord en électromécanique puis en mécanique d'entretien. Il a poursuivi une formation en fraisage numérique à Technofutur Industrie à Gosselies.

Son rêve, partir travailler au Japon. Certain que ses parents, en qui il a toute confiance et qui sont ses meilleurs supporters, seront encore une fois là pour l'accompagner dans son projet.

Marc Delsaux – Expert

« WorldSkills Leipzig, c'est un très beau défi à relever ! »

Marc, c'est 18 ans de vie comme tourneur-fraiseur, programmeur-machines puis comme responsable. Suite à un concours de circonstances, il devient professeur et y prend rapidement goût : « Transmettre son savoir, son vécu, voir que pas mal de jeunes trouvent du travail après la formation, que le métier perdure, c'est gratifiant. WorldSkills Leipzig, c'est un très beau défi à relever pour Matthieu et pour moi. Pour ceux qui ont une certaine expérience du métier, c'est poussé mais ça vaut le coup ! »

Matthieu est formé et coaché par

Marc Delsaux – Athénée royal - Soumagne

École : Institut Technique Saint-Joseph - La Louvière

Formation : Technofutur Industrie - Gosselies

Entreprise : Luxembourg Machining

Technology LUMEC SA - Luxembourg





Quentin POULEUR

21 ans, BRUXELLES – Soudage

« Mon métier m’enthousiasme ! »

Cet originaire d’Etalle se décrit comme un Gaumais têtu et acharné.

Trois années dans l’enseignement général et une « troisième troisième » plus tard, Quentin se retrouve à l’Institut des Arts et Métiers Pierrard à Virton en professionnel. Une multitude d’options s’offre à lui. La mécanique l’intéresse.

Entre un papa qui travaille le bois et une maman herboriste et sommelière, Quentin a choisi le métal. Des parents compréhensifs dit-il, qui l’ont toujours soutenu dans une adolescence parfois rebelle.

Cet « indiscipliné » a vraiment souffert des préjugés qui collent à l’enseignement professionnel. Critiqué par certains membres de sa famille et par des copains, aujourd’hui, il reçoit leurs félicitations. Son seul regret, c’est le manque d’apprentissage des langues.

Via son chef d’atelier, il apprend l’existence de la compétition et décide seul de participer aux sélections. « Une super initiative qui valorise les jeunes », dit-il. C’est au Centre de perfectionnement de la soudure (CPS) qu’il comprend qu’il peut parfaire sa formation ; ce qu’il fait et passe des agréments.

Il pense que grâce à cela, il a trouvé rapidement du travail : un contrat à durée indéterminée dans l’entreprise CRM Systems à Nivelles, là où l’on fabrique du matériel pour l’industrie pharmaceutique.

Déterminé et volontaire, Quentin à l’ambition de peut-être, un jour, travailler à l’étranger dans le domaine du nucléaire ou de la recherche. « J’adore mon métier. J’adorerais me prendre la tête 20h/24h sur un projet complexe. »

Luc Lagneaux – Expert

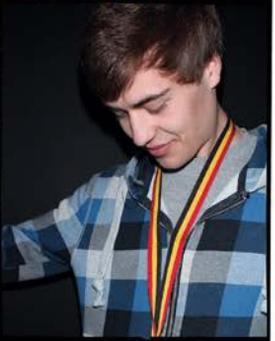
« Continuer... à transmettre ma passion du métier ! »

« Le soudage, ça a été toute ma vie depuis 40 ans. C’est mon bébé, mon hobby ! Dans quelques mois, je serai pensionné mais je voudrais continuer à donner cours aux jeunes. Je partirai peut-être au Portugal transmettre ma passion du métier. La compétition ? Tu vis avec ton candidat qui a le même goût du métier que toi ! C’est un plaisir de participer.

Quentin est très volontaire, il travaille comme il doit travailler. Ce gamin s’intéresse à tout et est devenu un copain, comme tous les autres jeunes avant lui. Un brave garçon qui en veut et qui y arrivera ! »

Quentin est formé et coaché par **Luc Lagneaux**
Centre de perfectionnement de la soudure CPS - Bruxelles
École : Institut des Arts et Métiers Pierrard - Virton
Entreprise : CRM Systems Nivelles





Sébastien de MAERE

20 ans, BRUXELLES – Installations électriques

Une vocation sans équivoque

Sébastien a la passion, celle du métier. Depuis l'âge de 12 ans, il sait qu'il veut devenir électricien. Ses parents ont vite compris que leur fils travaillerait avec ses mains : « Ils étaient toujours étonnés de ce que j'étais capable de réaliser. Ils m'ont donné confiance en moi et cela m'est très précieux. »

C'est grâce à des ateliers parascolaires, au cours desquels cet adolescent s'essaye à différents métiers, qu'il découvre très tôt la magie de l'électricité.

Le parcours de Sébastien est classique pour cet amoureux de la pratique: de l'enseignement technique à l'enseignement professionnel, c'est au CEFA à Court Saint Etienne qu'il trouve son bonheur. Une école qui booste ses étudiants. Au passage, il salue son professeur Olivier Beeckman qui a l'art de le motiver. Deux jours à l'école, trois jours en entreprise, le rythme convient parfaitement à ce grand timide - sauf quand il parle de son métier ! - .

Sébastien ne part pas en terre inconnue ; il a déjà participé à plusieurs sélections et compétitions ! C'est donc confiant et zen qu'il prépare son concours ; avec une sœur en médecine, il veut prouver aux sceptiques que l'enseignement professionnel est « top ».

En participant à cette compétition internationale, Sébastien espère parfaire ses connaissances en domotique et participer à la construction d'une maison intelligente « celle qui réagit toute seule. »

Fin juin, école finie, son diplôme de gestion en poche, il a le projet de reprendre, avec son jeune collègue, l'entreprise de son patron qui lui, part à la retraite.

Denis Devos – Expert

« Certains pays jouent les médailles, nous on joue l'excellence ! »

Formateur au Forem Tournai depuis 1997, Denis préfère de loin la formation à l'installation sur chantier. Ce qu'il aime : suivre les stagiaires, les relancer dans la vie. « Il y a un côté humain et social en plus dans la formation. »

La compétition, c'est une expérience supplémentaire. S'occuper de jeunes qui ont une ambition hors du commun, pour Denis, c'est exceptionnel. Il affirme sans sourciller : « Ces jeunes sont exceptionnels ! Certains pays jouent les médailles, nous, on joue l'excellence. Quoiqu'il arrive, je veux que Sébastien soit fier de lui. »

Sébastien est formé et coaché par
Denis Devos – FOREM Formation - Tournai
École: CEFA - Court Saint Etienne
Entreprise: LD Electric Systems sprl - Bruxelles





Kevin KALAVASSIS

19 ans, VERVIERS – Maçonnerie

L'école de la vraie vie ...

C'est sans tambour ni trompette que Kevin est en train de prendre sa revanche sur un début de vie pas toujours facile.

Et, c'est entouré de toute l'école et plus particulièrement de ses professeurs Claudy et Günter du CEFA de l'Institut Sainte Claire à Verviers, que Kevin est en passe de devenir un vrai professionnel de la maçonnerie et aussi un adulte responsable.

À 19 ans, Kevin partage un appartement avec sa petite sœur Elodie. Les tâches ménagères n'ont plus aucun secret pour lui :

« J'apprends à vivre, à me débrouiller tout seul ; je repasse, je fais la vaisselle, je nettoie, je cuisine ... ».

Un brin timide et désordonné, toujours ponctuel et fiable, il est impatient ; il comprend vite ; il aime les couleurs orange et vert pomme. Son rêve : avoir une « vie normale », une famille et des enfants, gérer sa propre entreprise et surtout ne plus « se tracasser » pour les fins de mois difficiles.

La sélection de Kevin au Mondial des métiers réconcilie toute la famille. Tous sont fiers ; une touche d'émotion chez Kevin quand son père lui montre le cadre avec des photos racontant la vie de Kevin « au travail sur chantier » avec son papa et ce, dès l'âge de 5 ans.

Et c'est à sa grande sœur Vanessa, sa confidente de toujours, qu'il dédicace sa participation à WorldSkills Leipzig : déjà une belle victoire !

Philippe Van Caumont – Expert

« Quand on aime son métier, c'est le plus beau métier du monde ! »

« On pleure après des gens comme nous ! La compétition internationale, c'est génial. C'est super intéressant de voir les trucs et astuces des autres.

Le but est de montrer ce que l'on est capable de faire avec une brique ! On demande aux jeunes compétiteurs des choses uniques qu'ils ne referont certainement plus jamais. C'est fantastique ! Kevin, c'est un super jeune, très bonne mentalité ; il a la pêche et il est cool ! »

Kevin est formé et coaché par
Philippe Van Caumont – FOREM Formation - Tournai
École : CEFA Institut Sainte Claire - Verviers
Entreprise : Jean et Pierre Palm Construct sprl - Soumagne



Wienerberger





Antoine EVRARD

17 ans, BERTOGNE – Menuiserie

« Le chêne, mon bois préféré, n’abîme pas les outils »

Un parcours sans faute pour ce jeune amoureux du bois.

C’est lors d’une journée découverte métiers organisée par la commune de Bertogne qu’Antoine, dès 7 ans, choisit de devenir menuisier : un choix pas anodin avec un papa complice, bûcheron-agriculteur.

« J’aime la matière. Mon bois préféré est le chêne ; il a une belle fibre ; il se travaille bien et il n’abîme pas les outils. Le hêtre, trop dur ; le sapin, trop mou. »

Maniaque, précis, propre, c’est comme cela que se décrit le plus jeune candidat du Team belge qui reconnaît devoir travailler sa vitesse d’exécution. Apprendre de nouvelles techniques, améliorer les anciennes, c’est cela qu’Antoine attend de sa participation au Mondial des métiers. Il a déjà moins peur de l’inconnu et se soucie moins du regard de l’autre : « Le fait de participer à la compétition m’amène à avoir plus de confiance en moi » dit ce grand timide.

C’est toute son école qui est derrière lui avec son professeur Joseph Hamer qui l’a formé et qui l’aide encore et toujours. « Cela valorise les élèves, cela mobilise les professeurs » dit fièrement le directeur de cette école, une école motivée et qui encourage ses étudiants à participer aux compétitions.

Aujourd’hui, Antoine termine sa 6^{ème} année de formation en menuiserie à l’ICET à Bastogne avant d’entamer sa 7^{ème} pour obtenir son diplôme de gestion.

Être indépendant et « faire du meuble », c’est l’objectif d’Antoine. Ce grand amateur de pêche à la truite est actif dans la maison de jeunes « les Balouches » « parce que j’aime mettre la main à la pâte ! »

Patrick Bergenhuizen – Expert

« Tirer un jeune vers le haut, c’est fun ! »

Petit, c’est en allant en forêt avec son père que Patrick s’est découvert un attrait pour le bois. C’est son ancien prof et ami Dominique Gustin, formateur au centre de la Paix-Dieu (IPW), qui lui a donné le goût de ce métier. « C’est un honneur de le remplacer cette année. » Pour Patrick, former des jeunes, c’est un plaisir. « Après le judo et le scoutisme, je retrouve l’entrain du contact. La compétition prouve que les jeunes sont motivés. Ça donne envie de se défoncer pour eux. Quand ils perdent, tout le monde perd. Quand ils gagnent, tout le monde gagne. »



Peter DE BRUYN

20 ans, SOMME-LEUZE – Peinture / Décoration

D'arrière-grand-père à grand- père, de père à fils...

« J'ai choisi ce métier depuis l'âge de 12 ans. Mon papa m'emmenait sur les chantiers. Il me laissait travailler et j'y ai pris goût. »

Sans discontinuité, six années en enseignement professionnel dans la sélection peinture à l'Institut Diderot, Peter est emmené dans l'aventure « skills » par son professeur.

Candidat belge à EuroSkills Spa-Francorchamps, il dit avoir appris de nouvelles techniques et a décidé de tenter sa chance pour le Mondial allemand. Avec succès.

Pas encore prêt pour faire le grand saut vers l'entreprise, cette année, Peter a fait le choix d'être élève libre afin de pouvoir s'entraîner sans relâche à la compétition.

Son rêve : partir travailler à l'étranger avec une préférence pour l'Italie, le pays de sa maman. Dans la famille, on affirme sans détour « ici, le choix est libre » : deux fils, deux frangins très différents et très complices, un intellectuel et un manuel qui chaque jour font le trajet ensemble vers Bruxelles.

Grand rôleur, serviable, calme, ponctuel, soigné, cool et individualiste, ce garçon qui pratique le Wushu, sport martial japonais, a le vent en poupe pour engranger des expériences et prendre son premier envol professionnel.

Philippe Carlier – Expert

« Indépendant et seul, on pensait que j'étais fou ! »

Toute sa famille est dans le bâtiment. C'est donc logiquement que Philippe s'essaye le temps d'un été à la peinture. Un apprentissage et un patronat en poche, il se lance à 21 ans comme indépendant. Près de 33 ans plus tard, son frère et sa fille l'ont rejoint dans l'aventure.

« La compétition, ça me plaît car j'aime mon métier. Peter est hyper motivé et est beaucoup plus serein qu'à Spa-Francorchamps ! »

Peter est formé et coaché par **Philippe Carlier**
Président - Association du Brabant wallon
des entrepreneurs de peinture et décor -
Carlier Frères sprl - Lillois
École : Institut Diderot - Bruxelles



FESTOOL



Kevin MARIMAN

18 ans, GOUVY – Plafonnage / Plaquisterie

« Le jour de mes 15 ans, j'ai arrêté l'école »

Kevin est en stage dans l'entreprise familiale.

Le plafonnage est une histoire de famille. Comme son frère aîné, aujourd'hui plafonneur dans une entreprise au Luxembourg, Kevin est formé par son paternel.

Deuxième d'une famille de 5 enfants, il avoue que travailler en famille n'est pas toujours très facile : « Les relations sont plus familières qu'avec un patron extérieur. On dit plus vite ce que l'on pense. »

Son papa est très fier de lui et le pousse à aller jusqu'au bout.

C'est son professeur à l'IFAPME Libramont qui l'inscrit aux sélections pour le Mondial des métiers. Pas vraiment convaincu au début, il ne regrette pas : un plus sur son CV et une expérience inestimable. En visionnant la compétition à Londres, il redoute l'épreuve libre.

« Conjuguer méticulosité et rentabilité est un véritable challenge » dit-il, lui qui adore le travail bien fait.

Pendant ses temps de loisirs, Kevin bricole dans son atelier. Rénover des voitures, c'est son principal hobby, avec un projet personnel : suivre des cours du soir en mécanique automobile, « pas pour en faire un métier mais pour le plaisir ».

Lui qui adore taquiner sa maman, place sa confiance en sa copine Kelly et en son grand frère Christopher.

Eric Spinnoy – Expert

« Rien ne peut être réalisé au hasard ! »

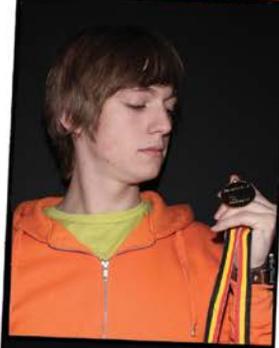
« Mon métier, c'est le plus beau métier du monde mais je le considère aussi comme étant le plus difficile du secteur de la construction.

Les métiers techniques et manuels sont des métiers formidables qui font appel à de la main d'œuvre très qualifiée. Rien ne peut être réalisé au hasard.

Partager son expérience et son expertise est le cœur du métier de formateur. Transmettre ses savoirs et les comparer au niveau mondial est pour moi un vrai cadeau. »

Kevin est formé et coaché par
Eric Spinnoy - Bruxelles Formation
Formation : IFAPME - Libramont
Entreprise : Mariman Patrick sprl - Gouvy





Christian SCHLENTER

21 ans, RAEREN – Taille de Pierre

Le chemin de l'apprentissage

« La région germanophone est une île où l'apprentissage est valorisé. C'est un bon chemin pour rencontrer très vite le métier. »

Ces mots sont ceux de Paul, le Maître Tailleur de pierre - autrement dit, le charismatique patron de Christian.

C'est chez lui, autour de la table de la cuisine que les Maîtres - Paul, Jonas et Thibaut - préparent Christian - l'apprenti - à la compétition: comment gérer au mieux le timing pour anticiper les étapes du travail et ne pas se laisser déborder.

Ces amoureux de la pierre se sont donné pour mission de transmettre leur savoir-faire à Christian dans le plus pur esprit des Compagnons du Devoir.

De ses apprentis, Paul dit qu'ils sont une part de lui-même. De Christian qu'il est un homme fiable et ponctuel.

En juin 2013, Christian terminera son apprentissage et pour parfaire son savoir-faire, c'est en France ou en Autriche, dans le cadre du programme Leonardo, qu'il compte bien découvrir d'autres horizons.

Peu loquace, le jeune tailleur de pierre - 4^{ème} place à EuroSkills Spa-Francorchamps - a appris à travailler sous pression. Volontaire et cool, il sait qu'il a encore les moyens de progresser.

Ce n'est pas son fan club qui le démentira - grand-père, maman, papa, copine, copains, - tous ont été là pour le soutenir à Spa.

Alors en route pour Leipzig !

Thibaut Ris – Expert

Salut l'artiste !

Le métier de tailleur de pierre, ce n'était pas vraiment le premier choix de Thibaut. Après une gérance de magasin alimentaire et une formation en plafonnage, il prend vite goût à la taille de pierre et en plus, il est doué.

« Un tailleur de pierre, on le voit soit comme un grand artiste sculpteur à la Michel-Ange soit comme une grosse brute au milieu d'une carrière ! ». Il ne tarit pas d'éloge sur son candidat. « Christian, lui, est fort techniquement. Il est super, pas très expansif mais il me fait marrer. »

Christian est formé et coaché par **Thibaut Ris**
FOREM Formation Constriform - Grâce-Hollogne
Formation: ZAWM - Eupen
Entreprise: RAERENER MARMORWERK - Raeren



PIERRE  BLEUE
BELGE



Loïc JOUAY

20 ans, WALCOURT – Technologies du froid

« Du boulot : l’embarras du choix ... »

Un contrat à durée indéterminée et un statut d’indépendant complémentaire en poche, c’est sans sourciller que Loïc dit avoir eu pas mal de propositions d’emplois. Plus que le salaire, c’est là où il avait la possibilité d’évoluer que son choix s’est porté.

Passé de l’enseignement général à l’enseignement technique, il pensait « redescendre d’un niveau » avoue-t-il encore aujourd’hui. Il admet que même quand on aime son métier, ce n’est pas facile de tordre le cou aux idées reçues.

Avec deux petits frères, l’un maçon, l’autre futur menuisier, un papa mécanicien poids lourds et une maman ouvrière dans l’aérospatial, Loïc a toujours travaillé avec ses mains. Il choisit le métier du froid parce qu’il combine de l’électricité et de la thermodynamique.

Médaille d’argent à EuroSkills Spa-Francorchamps - à 1 point sur 600 de la médaille d’or -, ce qui le ronge encore aujourd’hui - l’expérience lui a appris qu’il devait arriver à mieux se concentrer et à mieux gérer son planning.

Son projet de septembre : parfaire sa formation et reprendre un graduat en électromécanique en cours du soir aux Aumôniers du travail. En attendant, c’est à Verviers que Loïc va s’entraîner non stop pendant un mois et demi (3 semaines données par son employeur Axima Réfrigération et 2 semaines de ses vacances).

Ce garçon autonome et responsable, à l’emploi du temps très chargé, aimerait un jour « piloter des hommes » et certainement leur transmettre son savoir, lui qui dit avoir de l’indulgence pour l’ignorance.

Didier Dautrepoint – Expert

« Le technicien doit avoir beaucoup plus de compétences qu’avant ! »

« Avec l’évolution électronique et informatique, le technicien doit avoir beaucoup plus de compétences qu’avant ! » affirme Didier.

« La compétition permet de se remettre en question par rapport au niveau technologique.

Certains pays sont précurseurs. Loïc, c’est quelqu’un d’extrêmement motivé ! Un vrai compétiteur qui ne va là-bas faire de la figuration. Va dans ce qu’il te plaît. C’est ça qui est important ! »



Laurent TUZZI

20 ans, ENGHIEU – Technologie automobile

Des legos aux maquettes 3D ... monter, démonter : une passion

Ce garçon discret et serviable - il ne sait jamais dire non - est un impatient : « Quand j'explique quelque chose, je veux que l'on me comprenne vite. »

Laurent a rongé ses freins jusqu'en 4^{ème} année de l'enseignement général (option sciences fortes) avant de décider d'assouvir sa vraie passion.

Durant 3 ans, il fait un apprentissage en alternance à l'EFPME à Bruxelles et dans un garage à Clabecq. Laurent d'emblée remercie son formateur Jean- Pierre Delsanne, électromécanicien dans le garage : « il m'a tout appris ; il m'a tout donné : diagnostic de panne, grosse mécanique, moteur, boîtes de vitesse, ... »

Aujourd'hui, muni d'un contrat à durée indéterminée au garage BMW Jean-Michel Martin, ancien pilote, plusieurs fois vainqueur des 24 heures de Spa, il occupe le poste de responsable du diagnostic. Assisté de ses collègues, il a d'ailleurs, avec brio, réglé la voiture personnelle de Dany Boon « qui tournait bizarre ».

Et, parce que toutes les voitures sont équipées en électronique, il suit une formation en cours du soir intitulée « Technicien en maintenance et diagnostic ». C'est à lui que son patron va confier dès septembre la responsabilité des véhicules électriques BMW.

Sa confiance, il l'a donnée à sa maman et à sa sœur Elisabeth, ses plus ferventes supportrices. Ce fan de 4x4 rêve d'ouvrir son garage : préparer des moteurs et des voitures de courses pour ses pilotes préférés, Ken Block et bien sûr Sébastien Loeb !

Philippe Kever – Expert

« Le technicien automobile... : un tablier blanc et un ordinateur. »

« Le métier de technicien automobile est en pleine mutation. On répare plus les pannes électroniques que mécaniques. Le technicien automobile... c'est un tablier blanc avec un ordinateur.

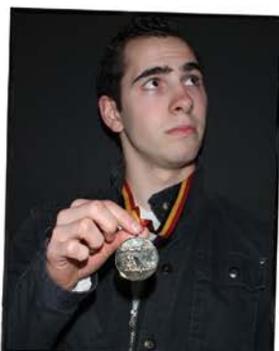
La compétition, c'est l'esprit d'équipe. Bien sûr, il y a des embûches mais tellement de joie.

J'adore cet esprit boy scout !

Pour Laurent, je vise le médaillon d'excellence (au dessus de la moyenne internationale).

Il est fort jeune mais évolue très vite ! »

Laurent est formé et coaché par
Philippe Kever - EFPME Bruxelles
Formation : EFPME Bruxelles
Entreprise : BMW Jean-Michel Martin – Bruxelles



Jean VRIJDAGHS

20 ans, HUY – Cuisine

« La compétition, ma petite vengeance »

Un parcours scolaire « un peu bizarre » suite à une dyslexie diagnostiquée très tôt, Jean est reconnaissant envers sa maman. Une maman combative qui a toujours cru en lui, qui n'a jamais baissé les bras et qui a été et est toujours là pour son cuisinier de garçon.

« En première secondaire, je ne savais pas trop ce que je voulais faire et c'est sur les conseils de mon institutrice primaire que je m'oriente vers la cuisine. »

À 17 ans, Jean termine une formation commis cuisine à l'école spécialisée Saint Joseph à Geer, puis enchaîne à l'IFAPME à Dinant en même temps qu'il est en stage au restaurant étoilé « Le coq aux champs » dont le chef Christophe Pauly n'est autre qu'un ancien candidat à WorldSkills Montréal 1999.

Son expérience en tant que candidat belge à EuroSkills Spa-Francorchamps lui a apporté énormément : « D'abord, c'est un beau test sur les capacités personnelles et puis on pense, on réfléchit, on agit et tout cela devient logique. Nos gestes doivent être calculés et précis. »

Avec son expert, il a analysé ses fiches de cotations et a compris là où il avait perdu des points.

Il a pris goût à la compétition et se représente à la sélection pour le Mondial à Leipzig : « Se prouver quelque chose et prouver aux mauvaises langues que finalement j'y suis arrivé ; c'est ma petite vengeance. »

Ce grand solitaire, inventif et créatif, courageux et têtu dit devoir sortir de sa bulle.

Son rêve : avoir son restaurant et bien sûr une étoile.

Frédéric Deroppe – Expert

« Sans les métiers techniques, rien n'existerait »

« Notre métier est important. Sans nous, pas de banquets ! Les émissions culinaires ? C'est génial, ça donne une bonne visibilité et c'est un bon tremplin pour les jeunes. Par contre, ça ne reflète pas toute la réalité. La cuisine, c'est aussi se lever tôt, peler, laver, décortiquer, ... travailler pour 80 couverts, pas pour 4 !

Grâce aux compétitions skills, j'apprends énormément en regardant les autres pays travailler. Cela me permet d'évoluer chaque année dans mon métier.

Jean est excellent ! Super motivé et sans le stress de l'inconnu vu qu'il a participé à EuroSkills Spa. »

Jean est formé et coaché par

Frédéric Deroppe - IFAPME - Dinant

Formation : IFAPME - Dinant

Entreprise : « Le coq aux champs » - Soheit-Tinlot





Barthélémy DEUTSCH

20 ans, WAHLAIN – Service en salle

Grand-maman, maman et Jamie Oliver ...

« Comme tout petit garçon, j'ai appris les rudiments de la cuisine avec ma grand-mère et ma maman. » Et, c'est suite à un reportage TV sur Jamie Oliver, ce jeune chef cuisinier britannique qui s'est attaqué à la malbouffe dans les écoles, que Barthélémy choisit sa filière.

Une fière allure pour ce Brabançon en dernière année à l'Ecole hôtelière provinciale à Namur où il apprécie le soutien indéfectible du chef cuisine Santi.

S'il aime regarder les émissions de télé-réalités culinaires, il n'en n'est pas moins critique : « Le travail des produits et les techniques sont intéressants, mais cela donne une image fautive de la cuisine car cuisiner ce n'est pas seulement cuire et mélanger, dit-il avec aplomb, c'est aussi ranger, nettoyer, faire la vaisselle. »

Seul garçon dans une fratrie de 4 sœurs, on peut dire que la famille de Barthélémy n'est pas une famille de manuels. Papa avocat, frangines à l'université, ... Barthélémy reconnaît avoir des préjugés à l'égard de l'enseignement technique : « C'est en partie pour lutter contre ceux-ci que j'ai décidé de m'inscrire à la sélection » dit-il avec franchise.

« Ce que je regrette, c'est le manque de formation générale en technique. »

Selon ses dires : meilleur en salle qu'en cuisine, il se remet souvent en question. Il a du mal à se projeter dans l'avenir, entamera peut-être des études de sommellerie mais sait qu'il partira travailler à l'étranger, dans une grande ville.

C'est accompagné de son professeur de salle, Monsieur Bal, que ce garçon réfléchi et joyeux se mesurera aux 27 autres candidats venus du monde entier et tentera d'être classé dans les 10 premiers. C'est son objectif.

Julien Parmentier – Expert

« Briefer les jeunes, c'est génial ! »

Un apprentissage à 14 ans puis la gestion d'entreprise, Julien a ensuite travaillé dans un restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin. Meilleur apprenti de Belgique en 2007, il devient ensuite formateur. « Être expert, c'est une expérience en plus. Briefer les jeunes, c'est génial.

Barthélémy me bluffe à chaque fois, il est terrible. On part confiants tous les deux; on bosse à fond, ça va aller! À part l'anglais ;-) »

Barthélémy est formé et coaché
par **Julien Parmentier**

Indépendant - Formateur IFAPME - Dinant
École: Ecole hôtelière provinciale - Namur





skillsbelgium

L'Association belge pour la promotion
des métiers techniques et manuels.

**L'AVENIR, C'EST
DEUX MAINS.**

Editeur responsable

Francis Hourant

Directeur général skillsbelgium

Rédaction des textes

Fabienne Guillaume

Directrice de la communication skillsbelgium

Virginie Gilon

Events & Communication skillsbelgium

Conception et réalisation

Agence Anouk and Co. – Bruxelles

Shooting

Studio Superbe-interactive – Namur

skillsbelgium

Square Arthur Masson, 1/15

5000, Namur

+32 81 40 86 10

www.skillsbelgium.be

www.facebook.com/skillsbelgium.be

www.twitter.com/skillsbelgium



Les partenaires



Avec le soutien du Fonds social européen
L'UE et les Autorités publiques investissent dans votre avenir.



Wallonie



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



DEUTSCHSPRACHIGE GEMEINSCHAFT



Au cœur de l'emploi



OPÉRATEUR DES RÉSEAUX GAZ & ÉLECTRICITÉ

