

Cas d'entreprise
Secteur de l'ingénierie

Témoignage

« *Entreprendre une formation certifiante en alternance est un atout majeur pour développer une activité. Cela permet d'acquérir des compétences métiers et d'asseoir sa crédibilité auprès de professionnels* ».

Julie Morin, ORKIS Consultant



La certification professionnelle au service de la création d'entreprise

Julie Morin est dessinatrice au sein d'un bureau d'études spécialisé dans les fluides et dans l'activité d'ingénierie de restauration, quand son dirigeant lui propose de suivre une formation longue avec une certification professionnelle à la clef. Un objectif : créer un bureau d'études dédié à la conception de cuisine collective. Pour Julie Morin, c'est l'occasion de monter en compétences et de se professionnaliser. Le Certificat de Qualification Professionnelle de Branche s'offre à elle comme un passage privilégié pour créer son entreprise et développer de nouvelles activités professionnelles. Retour sur cette expérience.

Contexte

Développer l'activité d'ingénierie de restauration collective

Le projet professionnel de Julie Morin commence à prendre forme quand le bureau d'études CED'EX où elle est salariée lui propose de développer une activité d'ingénierie de restauration collective avec la création d'un cabinet entièrement dédiée à cette activité : ORKIS Consultants.

N'étant pas issue d'une formation hôtellerie restauration, mais d'une formation immobilière, Julie doit acquérir des compétences spécifiques pour assurer la réussite de ce projet. Elle part de zéro sur les compétences purement techniques de zonage et d'implantation des équipements.

« Pouvoir partager les expériences et les expertises avec des professionnels experts est un véritable atout pour consolider son apprentissage ».

La démarche

L'alternance : un atout majeur de la certification

Le Certificat de Qualification Professionnelle offre la possibilité d'avoir une formation longue en alternance, composée d'apports théoriques et d'une mise en situation concrète. La pratique professionnelle est une réelle opportunité de pouvoir appliquer la théorie rapidement. De plus, c'est une occasion pour continuer ses études, se qualifier, apprendre un nouveau métier tout en conservant son poste.

Le réseau d'experts : un soutien pour consolider ses acquis métiers

La partie théorique est suivie par des professionnels qui accompagnent les « stagiaires » tout au long de la démarche et partagent leur expérience et leur compétence en la matière. Parallèlement, en entreprise, il y a un tuteur, véritable appui pour développer et consolider les acquis. De plus, depuis 2 ans, l'association « Ireco garde le contact » réunit les anciens élèves de la formation certifiante Assistant Concepteur en Ingénierie de Restauration. Ce réseau permet d'échanger des idées, de s'entre-aider sur des projets et études.

Ces échanges avec des experts, mais aussi avec des anciens élèves, sont un atout indispensable pour les jeunes diplômés. Julie Morin en est convaincue, « *c'est très valorisant pour les diplômés d'échanger et de se positionner comme des experts, et utile dans la mise en œuvre professionnelle* ».

L'investissement personnel et la volonté : clefs de la réussite d'une telle démarche

Cette formation a tout d'abord nécessité un fort investissement personnel dans la mesure où Julie Morin n'avait pas les connaissances initiales en matière de restauration collective. Mais selon elle, les clefs de la réussite de cette démarche sont avant tout le travail et la volonté de créer de nouvelles cuisines pour une meilleure utilisation de celles-ci. Une fois le CQP obtenu, Julie Morin a pu s'engager dans le développement d'ORKIS Consultants. L'activité principale du bureau d'études est l'ingénierie en restauration collective et commerciale, il propose une assistance au Maître d'Ouvrage pour la conception, la réhabilitation ou la mise en conformité de cuisines collectives.

L'apport du FAFIEC

Un soutien financier et pédagogique indispensable

Le FAFIEC a permis le soutien financier pour suivre la formation Assistant Concepteur en Ingénierie de Restauration. « *L'un des avantages de cette formation en alternance est le fait de pouvoir poursuivre ses études tout en conservant une rémunération* », confirme Julie Morin. De plus, l'OPCA joue un rôle pour assurer la qualité des intervenants pédagogiques, notamment au moment de la conception du CQP. Un atout non négligeable pour la bonne réussite de ce projet.

Carte d'identité :

➤ ORKIS Consultants

www.orkis.fr

➤ Bureau d'études spécialisé dans l'AMOA pour la conception, la réhabilitation et la mise en conformité des cuisines collectives

Pour en savoir plus

www.fafiec.fr/presse



FAFIEC

56-60 rue de la Glacière
75640 Paris cedex 13

Tél : 0 811 02 11 12

(N° AZUR, prix d'un appel local)

Fax : 01 77 45 96 50