

Formation professionnelle supérieure

Elle ne veut pas la médaille en chocolat

Après avoir décroché son brevet fédéral, Julia Pattaroni va défendre les couleurs suisses à la Coupe européenne de la boulangerie

Corinne Giroud

Office cantonal d'orientation

«Depuis toute petite, j'ai toujours voulu être boulangère. Je faisais tout le temps des gâteaux.» Dans la famille de Julia Pattaroni, il n'y a aucun boulanger mais deux grand-mères fines pâtissières. Dans son entourage, un ami de son père tient une boulangerie où elle se régale de l'odeur du pain frais. Son CFC obtenu dans l'option boulangerie-pâtisserie, elle enchaîne et complète sa formation dans l'option pâtisserie-confiserie avant de partir deux mois, sac au dos, aux Etats-Unis. A son retour, elle travaille quelque temps chez Guignard à Orbe. «J'ai énormément appris. C'étaient les meilleures années de ma vie.»

Très vite, elle décide de préparer le brevet fédéral dans l'option confiserie: «A 20 ans, j'avais deux CFC, alors autant continuer!» Elle s'adresse à Zenhäusern, le confiseur et chocolatier séduis où elle a préparé son deuxième CFC: «Le laboratoire est très bien équipé pour le chocolat. Le patron m'a proposé son soutien; en

contrepartie, je me suis engagée à rester deux ans chez lui.»

Un tremplin

Quatorze candidats romands au brevet fédéral en boulangerie-pâtisserie-confiserie ont commencé les cours au centre de compétences de la branche Richemont à Pully: «Six sont allés jusqu'aux examens pratiques et nous sommes trois à avoir réussi le brevet.» Elle explique ce faible taux de réussite surtout par une mauvaise estimation des coûts et de la charge de travail supplémentaire: «Tous les cantons n'aident pas financièrement les candidats et le salaire d'un pâtissier est ce qu'il est. En plus, notre travail ne connaît pas de creux, de Noël aux Rois, la Saint-Valentin, Pâques, la Fête des mères, les glaces en été... On fait pas mal d'heures supplémentaires. Il faut être très organisé pour combiner travail et préparation du brevet.»

Julia prend des semaines de congé non payé, s'entraîne au laboratoire de son employeur le dimanche, révise la théorie à chaque occasion. «C'était dur physiquement, mais mes amis et ma famille venaient me donner des coups de main au labo. Il faut demander de l'aide, tout seul ce n'est pas possible.»

Des sacrifices qui s'avèrent payants au final, un brevet fédéral permettant de devenir expert aux examens de fin d'apprentissage, d'enseigner dans les écoles professionnelles et de briger des



Julia Pattaroni, boulangère et confiseuse, représentera la Suisse avec deux autres artisans à la Coupe européenne de la boulangerie à Nantes. PATRICK MARTIN

postes de cadre dans la branche. Et, cerise sur le gâteau, «le salaire devient plus intéressant».

Depuis août dernier, Julia enseigne à 60% à l'Ecole professionnelle de Montreux et à 20% à celle de Sion. «A quelques jours près, j'ai obtenu mon brevet il y a deux ans: ça s'est bien enchaîné.» C'est libre de tout engagement qu'elle a quitté son emploi chez Zenhäu-

«Les examens du brevet, c'est un peu comme *Top Chef* ou *Qui sera le prochain pâtissier*, mais en plus long: pendant deux jours et demi, deux experts regardent et goûtent tout ce que vous faites»

Julia Pattaroni

boulangère et confiseuse

sern où elle occupait un poste en recherche et développement, tout exprès créé pour elle. «Je n'étais plus à la production mais je travaillais à l'élaboration de nouveaux produits, une nouvelle gamme de chocolat, en tenant compte des normes et des contraintes. C'était passionnant.» Aujourd'hui, elle se prépare à dé-

fendre les couleurs helvétiques à la Coupe européenne de la boulangerie. La sélection de l'équipe suisse s'est opérée sur la base des notes à la dernière édition du brevet au niveau suisse. Thème du concours: la musique. Le trio connaît bien sa partition et se retrouve régulièrement pour répéter. La jeune femme n'en est pas à sa première compétition: après son apprentissage, elle avait déjà participé au concours des meilleurs apprentis romands et tessinois.

Créer sa gamme de chocolat

Son projet à moyen terme? «J'aimerais monter mon laboratoire et créer ma propre gamme de chocolats pour les marchés régionaux et les entreprises, proposer des collections pour les Fêtes et d'autres occasions.»

Les outils de gestion acquis grâce au brevet lui seront précieux dans cet objectif, même si elle ne souhaite pas se mettre à son compte à plein temps. Allier l'enseignement et la gestion de son entreprise reste un idéal: «La pratique me manquerait trop et je ne me verrais pas enseigner dans dix ans en restant loin du terrain.»



www.richemont.cc
Centre de compétences pour la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie
www.vd.ch/orientation