

DOSSIER DE PRESSE

EuroSkills Gdańsk 2023

Gdańsk, Pologne | 5 au 9 septembre 2023



Crédit photo : Aurélia Blanc


worldskills
France

Contact presse : Anna Guihard – Vae-solis - worldskills-france@vae-solis.com

WorldSkills France: Rosalie Evans-Verfay revansverfay@cofom.org



Table des matières

Edito de la présidente	2
EuroSkills Gdansk 2023	4
La compétition EuroSkills	4
Les chiffres clés	4
Informations pratiques.....	4
La France aux EuroSkills 2023	5
Un entrainement digne de sportifs de haut niveau	5
Nos Centres d'excellence WorldSkills France	7
Quel est le rôle des Centres d'excellence ?	7
Un partenariat fort.....	7
Perfectionnement technique	7
Rencontre avec l'Equipe de France des métiers 2023	11
Les experts métiers	15
L'équipe d'encadrement.....	18
Lyon : Prochaine ville hôte pour la compétition mondiale des métiers WorldSkills en 2024	19
Les membres de WorldSkills France.....	20
Les partenaires de WorldSkills France	21
Annexes : fiches portraits compétiteurs Equipe de France des métiers	22
Pôle alimentation	22
Pôle automobile et engins	25
Pôle bâtiment et travaux publics.....	27
Pôle communication et numérique	34
Pôle industrie	35
Pôle services.....	41
Pôle végétal.....	45

Edito de la présidente





Nos étoiles européennes

Avec de tels champions et championnes, comment ne pas viser la toute première place de cette compétition européenne ? Ils sont incroyablement motivés, entraînés, déterminés et soudés. C'est un immense honneur de savoir notre pays représenté par ces 42 jeunes compétiteurs et compétitrices.

Epaulé avec passion par une équipe, composée d'experts, de préparateurs, de centre de formation d'excellence, d'entreprises mais aussi de représentant de leur région d'origine, chacune et chacun vont tout faire pour décrocher une médaille européenne.

Ils ont déjà des étoiles dans les yeux, et demain je forme le vœu qu'ils aient ces étoiles autour du cou !

Cette compétition européenne nous donne aussi l'occasion de rappeler l'importance des valeurs de notre mouvement qui vise l'excellence pour toutes et tous à travers des compétitions fraternelles et ouvertes.

Et comme le dit magnifiquement le cri de la victoire de cet incroyable Equipe de France des métiers :

Performance ! Excellence ! Persévérance ! Team France !



EuroSkills Gdansk 2023

La compétition EuroSkills

Du 5 au 9 septembre prochain, la ville de Gdańsk accueillera la huitième compétition européenne EuroSkills, durant laquelle plus de 600 jeunes de moins de 26 ans concourront dans 43 métiers différents répartis selon 7 pôles : Automobile et engins, BTP, Industrie, Alimentation, Communication et numérique, Végétal et Services.

42 compétiteurs de l'Equipe de France des métiers défendront nos couleurs dans les 38 métiers que la France représentera au concours.

À travers cette compétition, les États membres, les branches professionnelles, les organismes gouvernementaux et les institutions éducatives se réunissent pour élever le niveau de ces métiers et de ces savoir-faire à travers l'Europe.

Les chiffres clés

<p>8^{ème} édition de la compétition européenne EuroSkills 600 compétiteurs au total 32 pays participants 43 métiers en compétition 3 jours d'épreuves 100 000 visiteurs attendus + de 20 heures d'épreuves</p>	<p>42 compétiteurs dont 7 femmes et 35 hommes</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 en Alimentation• 6 en Services• 4 en Automobile et Engins• 9 en Industrie• 14 en BTP• 2 en Communication et numérique• 2 en Végétal <p>38 métiers représentés par la France 38 experts métiers 8 encadrants (délégué technique, délégué technique adjoint, Teams leaders, préparateurs physique et mentale, kiné)</p>
---	---

Informations pratiques

- **Date et lieu de la compétition** : 6 au 9 septembre 2023 à AMBEREXPO Gdańsk, Pologne.
- **Cérémonie d'ouverture** : 5 septembre au soir au Polsat Plus Arena Gdańsk, Pologne.
- **Cérémonie de clôture** : 9 septembre au soir au Polsat Plus Arena Gdańsk, Pologne.
- **Site officiel de l'évènement** : <https://euroskills2023.org/>
- **Accréditation presse** : Veuillez adresser votre demande à worldskills-france@vae-solis.com



<p>Bâtiment et travaux publics Peinture et décoration Installation électrique Plomberie et chauffage Carrelage Maçonnerie Ebénisterie Couverture métallique Construction digitale Taille de pierre Solier Charpente Plâtrerie et construction sèche Menuiserie Miroiterie : <i>ce métier concourra dans le cadre d'un challenge amical et ne fera donc pas parti des résultats pris en compte par la Compétition EuroSkills.</i></p>	<p>Industrie Contrôle industriel Fraisage Robotique mobile DAO - Dessin industriel Mécatronique Soudage Réfrigération technique</p>
<p>Végétal Jardinier – Paysagiste</p>	<p>Communication et numérique Arts graphiques et pré-presse Web technologies</p>
<p>Services Challenge Entrepreneurial par équipe Coiffure Art floral Soins esthétiques Réceptionniste d'hôtellerie</p>	<p>Alimentation Boucherie Service en restaurant Boulangerie Cuisine Pâtisserie - Confiserie</p>

Un entrainement digne de sportifs de haut niveau

Après leur sélection en Equipe de France des métiers, les 42 compétiteurs titularisés disposent de 6 mois pour se préparer aux EuroSkills.

Les séminaires et stages de préparation mis en place tout au long de l'année par WorldSkills France leur ont permis de structurer l'équipe, de construire une véritable cohésion de groupe et créer des liens interpersonnels très forts. Grâce au soutien des experts métier, ils ont pu développer et affiner les compétences nécessaires à faire face aux épreuves qu'ils rencontreront durant la compétition. Chaque compétitrice et chaque compétiteur est désormais dans un état d'esprit qui le mènera jusqu'au sommet de la compétition et nous poussera à être fiers d'eux.

Afin de les armer pour faire face à la pression et aux exigences de cette compétition européenne, WorldSkills France a mis en place un dispositif complet qui conjugue le perfectionnement technique et préparation physique et mentale, répartie en 2 sessions d'une semaine qui aident à renforcer l'esprit d'équipe, gérer ses émotions en situation de stress, dépasser ses limites et augmenter sa résistance à la fatigue.

Pour faire face à la pression de la concurrence européenne, WorldSkills France a également mis en place des échanges internationaux afin que les jeunes champions puissent s'entraîner à l'étranger et se mettre en situation réelle de compétition. Ainsi, certains membres de l'Equipe de France des métiers 2023 sont par exemple allés en Hongrie, en Pologne, en Finlande ou encore en Suisse.



La compétition EuroSkills est un défi unique en son genre au cours duquel les compétiteurs doivent faire preuve d'une véritable résistance au stress. En effet, les épreuves sont chronométrées, se déroulent sous l'œil des concurrents, du jury mais également du grand public. Durant la compétition, les compétiteurs doivent composer avec un environnement souvent bruyant et faire preuve d'une capacité de concentration très forte. La qualité de l'entraînement est donc clé pour la réussite des épreuves.



TIMELINE EUROSKILLS 2023



La prochaine semaine de Préparation Physique et Mentale aura lieu du 8 au 14 juillet 2023. La presse est conviée à venir suivre les compétiteurs le mardi 11 juillet journée au CREPS des Pays de la Loire à La Chapelle-sur-Erdre (44).

Ainsi, certains membres de l'Équipe de France des métiers 2023 ont été invités lors des événements suivants :

- Les métiers **Art floral, Menuiserie, Peinture et décoration et Soudage** ont participé aux Finales nationales belges lors des Startechs Day's en novembre 2022
- Le métier **Cuisine** a participé aux Finales nationales de WorldSkills Pologne en 2022
- Le métier **Pâtisserie-Confiserie** est allé s'entraîner à Lahti en Finlande en avril 2023
- Le métier **Peinture automobile** est allé s'entraîner à Weiterstadt (Allemagne) lors des Challenges SATA en mai 2023
- Les métiers **Art graphiques et prépresse, CAO – Ingénierie mécanique, Maçonnerie, Réfrigération technique, Soins esthétiques et Technologie des véhicules industriels** ont participé aux Olympiades québécoises des métiers et des technologies à Montréal (Canada) en mai 2023
- Le métier **Coiffure** était présent aux Finales nationales finlandaises à Espoo en mai 2023
- Le métier **Soins Esthétiques** est allé s'entraîner au Pandhy's Skills Camp à Budapest (Hongrie) en mai 2023
- Le métier **Challenge entrepreneurial par équipe** s'est entraîné durant 6 jours à l'occasion de la Cross-Créathon de Lille et Maastricht en mai 2023
- Le métier **Boucherie** est allé s'entraîner à Spiez en Suisse en mai 2023



Nos Centres d'excellence WorldSkills France

Quel est le rôle des Centres d'excellence ?

Afin d'optimiser la préparation globale des compétiteurs français, WorldSkills France veille à ce que tous reçoivent les clés pour exceller lors des compétitions internationales. C'est donc tout naturellement que WorldSkills France a confié cette mission à des établissements de formation appelés « Centre d'excellence WorldSkills France ». Ces derniers, répartis dans toute la France, sont pour la plupart des centres de formation d'apprentis, des lycées ou d'autres organismes de formations sélectionnés pour la qualité de leurs formations.

Un partenariat fort

WorldSkills France signe un partenariat avec chaque Centre d'excellence. Il permet aux établissements concernés d'organiser les formations techniques des compétiteurs français pour les compétitions internationales (WorldSkills Compétition et EuroSkills). C'est au travers de l'obtention de ce label « Centre d'excellence » que WorldSkills France apporte son soutien et mandate ces établissements pour parfaire l'entraînement de haut niveau de ses jeunes compétitrices et compétiteurs.

Perfectionnement technique

Sélectionnés pour la qualité de leur formation et la performance de leurs équipements, ces Centres d'excellence jouent un rôle prépondérant dans la préparation de ces espoirs français pour les compétitions internationales. En effet, ces établissements ont pour principale mission d'organiser les stages de perfectionnement d'une durée de trois semaines non-consécutives, encadrés par leurs experts métier et des professionnels reconnus.

WorldSkills France, en étroite collaboration avec les Centres d'excellence, accorde une importance majeure à prodiguer une préparation technique sur-mesure pour chaque compétiteur et chaque compétitrice. Une telle mission est possible grâce à un encadrement de grande qualité et à une équipe pédagogique d'un très haut niveau. Derrière cette implication, l'ensemble de ces acteurs s'engage pour valoriser les filières issues des formations professionnelles et défendre les compétences françaises à l'étranger.



CENTRES D'EXCELLENCE WORLDSKILLS FRANCE



CENTRES D'EXCELLENCE WORLDSKILLS FRANCE



CENTRES D'EXCELLENCE WORLDSKILLS FRANCE



Rencontre avec l'Equipe de France des métiers 2023

TROMBINOSCOPE ÉQUIPE DE FRANCE DES MÉTIERS –
EUROSKILLS 2023



BOUCHERIE

Gauthier DÉTRÉS
Salié
NOUVELLE-AQUITAINE
Employeur :
Boucherie Larrazet (33)
Centre de formation :
CFA Institut des Saveurs
de Gironde (33)



BOULANGERIE

Théo FERCHAUD
Salié
PAYS DE LA LOIRE
Employeur :
Artisan Boulanger,
Pâtissier La Doréenne (49)
Centre de formation :
CFA de Niort (79) puis URMA
Maine-et-Loire (49)



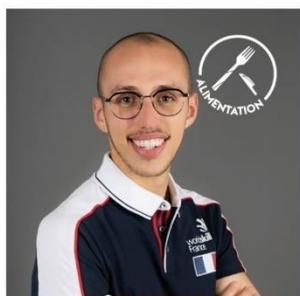
SERVICE EN RESTAURANT

Mathis FOU CART
Salié
SUD PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
Employeur :
Hôtel restaurant
Le Vallon de Valrugues (13)
Centre de formation :
Ecole Hôtelière d'Avignon (84)



CUISINE

Saïd SOUMAILA
Salié
SUD PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
Employeur :
Restaurant Alice et ses
merveilles (84)
Centre de formation :
Ecole Hôtelière d'Avignon (84)



PÂTISSERIE- CONFISERIE

Lucas SPINELLI
Salié
ÎLE-DE-FRANCE
Employeur :
Auto-entrepreneur
Centre de formation :
École de Boulangerie et de
Pâtisserie de Paris (75)



MAINTENANCE VI

Lucas IANNI
Salié
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Trucks solutions
(Renault trucks) (73)
Centre de formation :
Technopolys-CFA (73)



TÔLERIE- CARROSSERIE

Victor MARTIN
Salié
GRAND EST
Employeur :
Carrosserie Baerenzung (68)
Centre de formation :
CFA de l'Artisanat (68)



PEINTURE AUTOMOBILE

Bastien VAÏRE
Salié
PAYS DE LA LOIRE
Employeur :
Concession RCM (85)
Centre de formation :
URMA Vendée (85)



MAINTENANCE DES MATÉRIELS

Eva VAN LOON
Salié
CENTRE VAL DE LOIRE
Employeur :
Cloué S.A.S (37)
Centre de formation :
CFA MFEO de Sorigny (37)



PLÂTRERIE ET CONSTRUCTIONS SÈCHES

Alexis BOURGET
Salié
BRETAGNE
Employeur :
JV Travaux (35)
Centre de formation :
Bâtiment CFA Bretagne (22)



MAÇONNERIE

Valentin COUTANT
Salié
CENTRE VAL DE LOIRE
Employeur :
Entreprise Coutant (28)
Centre de formation :
Lycée des Métiers du
Bâtiment (23) et le Lycée
Professionnel Funay-Hélène
Boucher (72)



PEINTURE ET DÉCORATION

Etienne BLANCHARD
Salié
PAYS DE LA LOIRE
Employeur :
Vendée Déco Concept (85)
Centre de formation :
BTP CFA Vendée (85)

WORLDSKILLS FRANCE





SOLIER

Florian CURUTCHET
Salié
NOUVELLE-AQUITAINE
Employeur :
Clédon peinture (64)



CARRELAGE

Karim DOLEDEC
Salié
BRETAGNE
Employeur :
Entreprise Landier
Jean-Pierre (22)
Centre de formation :
Bâtiment CFA Bretagne site
de Vannes (56) et Bâtiment
CFA Bretagne site de Plérin
(22)



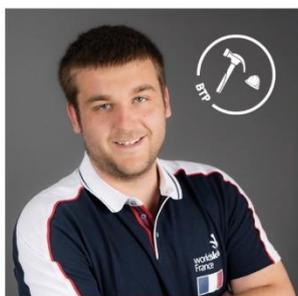
ÉBÉNISTERIE

Dorian GROITIER
Salié
PAYS DE LA LOIRE
Employeur :
Ébénisterie GUILLET (44)
Centre de formation :
CIFAM (44)



**CONSTRUCTION
DIGITALE**

François HUGEDE
Salié
ÎLE-DE-FRANCE
Employeur :
Ineo Equans (92)
Centre de formation :
L'École Nationale des Ponts
et Chaussées (75)



**PLOMBIERIE
ET
CHAUFFAGE**

Aymeric JAEKY
Salié
GRAND EST
Employeur :
Entreprise VONTHRON (68)
Centre de formation :
CFA Centre d'Alsace Marcel
Rudloff (68)



TAILLE DE PIERRE

Adrien NICOLAS BUON
Salié
NORMANDIE
Employeur :
Entreprise Lefevre (14)
Centre de formation :
UNICEM Campus Bretagne
(35)



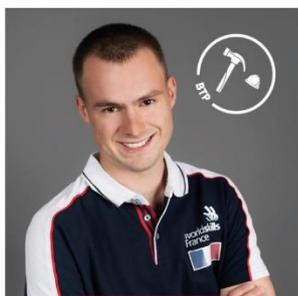
**INSTALLATION
ÉLECTRIQUE**

Quentin GALAIS
Salié
PAYS DE LA LOIRE
Pas d'employeur
Centre de formation :
BTP CFA Maine-et-Loire (49)



CHARPENTE

Romain SIMON
Salié
NORMANDIE
Employeur :
Charpente Loret (61)
Centre de formation :
Le BTP CFA d'Alençon (61)



**COUVERTURE
MÉTALLIQUE**

Pierre TAISNE
Salié
PAYS DE LA LOIRE
Employeur :
Guilmin (72)
Centre de formation :
BTP CFA Sarthe (72)



MENUISERIE

Tim TARBAGAYRE
Salié
SUD PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR
Employeur :
Ateliers Mellerin (44)
Centre de formation :
Les Compagnons du Devoir
et du Tour de France

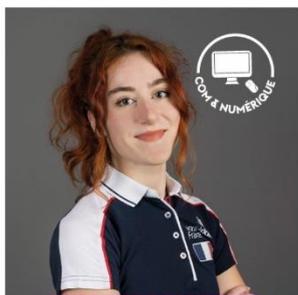


MIROITERIE

Lilian VALLET
Salié
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Miroiterie TARGE (69)
Centre de formation :
CFA Philibert de l'Orme (69)

WORLDSKILLS FRANCE





**ARTS GRAPHIQUES
ET PRÉ-PRESSE**

Charlotte HIRGOROME
Salarié
NOUVELLE-AQUITAINE
Employeur :
WorldSkills France (69)
Centre de formation :
Lycée Professionnel d'Arsonval
(37)



**WEB
TECHNOLOGIES**

Léo DELPLANQUE
Étudiant
HAUTS-DE-FRANCE
Employeur :
École Vincent Nozick (77)
Centre de formation :
l'ESIPE/ESIEE (75)



MÉCATRONIQUE

Cyril ARFEUX
Salarié
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Siléane (42)
Centre de formation :
Université Claude Bernard
Lyon (69)



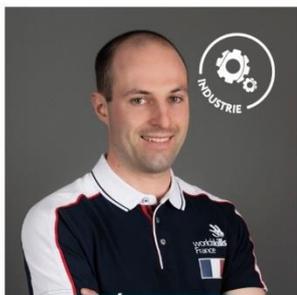
MÉCATRONIQUE

Adrien VUILLOD
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Alsymex



**DAO-DESSIN
INDUSTRIEL**

Thomas DIETSCHY
Salarié
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE
Employeur :
Shrader Pacific (25)
Centre de formation :
Lycée Jules Haag (25)



**INTÉGRATEUR
ROBOTIQUE**

Gilles HAMANT
Salarié
GRAND EST
Employeur :
Société MCR (57)
Centre de formation :
Faculté des Sciences et
Technologies (54)



**INTÉGRATEUR
ROBOTIQUE**

Pierre HAMANT
Salarié
GRAND EST
Employeur :
DSW sarl (57)
Centre de formation :
Faculté des Sciences et
Technologies (54)



**RÉFRIGÉRATION
TECHNIQUE**

Clément LAMBERT
Salarié
NOUVELLE-AQUITAINE
Employeur :
Equans AXIMA Réfrigération (69)
Centre de formation :
Lycée Professionnel de
Saint-Gènes (33)



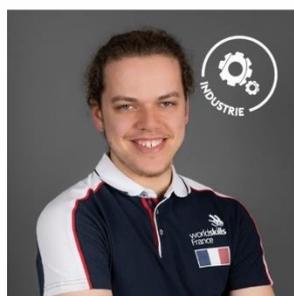
**CONTRÔLE
INDUSTRIEL**

Maxence MOLINIER
Salarié
GRAND EST
Employeur :
Entreprise SA2I
Centre de formation :
Compagnons du Devoir
et du Tour de France



SOUDAGE

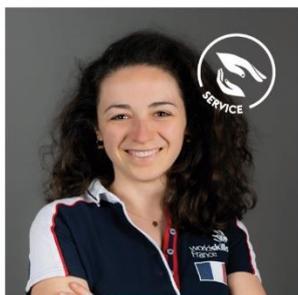
Joris ROLLET
Salarié
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Tra-c Industrie (69)
Centre de formation :
CFAI Mably (42)



FRAISAGE

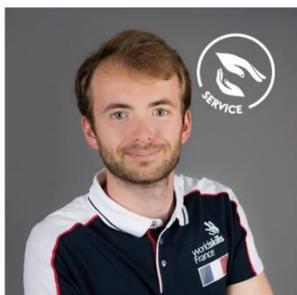
Valentin BEUZELIN
Salarié
NORMANDIE
Employeur :
Calip Normandie (14)
Centre de formation :
Pôle formation UIMM
Eure Seine Estuaire (27)





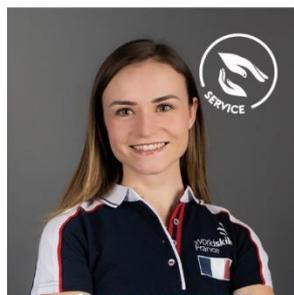
**CHALLENGE
ENTREPRENEURIAL**

Pauline BONNEL
Salié
HAUTS-DE-FRANCE
Employeur :
Enactus France (59)



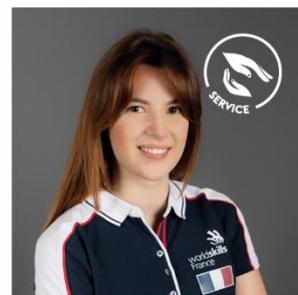
**CHALLENGE
ENTREPRENEURIAL**

Maxime PAQUET
Salié
HAUTS-DE-FRANCE
Employeur :
Easytrade (75)
Centre de formation :
Grenoble École de
management (38)



**RÉCEPTIONNISTE
D'HÔTELLERIE**

Agathe GRIBLING
Étudiante
GRAND EST
École :
École hôtelière de Lausanne
Centre de formation :
CEFFPA Adrien Zeller (67)



COIFFURE

Clara QUESNE
Sans emploi
ÎLE-DE-FRANCE
Pas d'employeur
Centre de formation :
IFPM de Nanterre (92) et
École du Groupe Silva
Terrade



**SOINS
ESTHÉTIQUES**

Kiara WEIGEL
Salié
GRAND EST
Employeur :
Groupe Shiseido
Centre de formation :
École Ekya (69)



ART FLORAL

Gwendoline BERGEAULT
Salié
CENTRE VAL DE LOIRE
Employeur :
La fontaine aux fleurs (37)
Centre de formation :
École Horticole De La Mouillère
(45)



**JARDINIER-
PAYSAGISTE**

Victor GELET
Salié
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Rendez-vous dehors (01)
Centre de formation :
CFPPA de l'Allier (03)



**JARDINIER-
PAYSAGISTE**

Bertrand SANTAILLER
Salié
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Employeur :
Rendez-vous dehors (01)
Centre de formation :
Lycée Horticole (69)



Les experts métiers

TROMBOSCOPE EXPERTS MÉTIERS –
EUROSKILLS 2023



ALEXANDRE MALLET

Métier :
SERVICE EN
RESTAURANT



ARNAUD ACHER

Métier :
CUISINE



EMILE BLAQUE

Métier :
BOULANGERIE



FABIEN MICHEL

Métier :
BOUCHERIE



JEAN-MARC SERRA

Métier :
PÂTISSERIE-
CONFISERIE



ALEXANDRE CABROL

Métier :
MAINTENANCE DES
MATÉRIELS



JACQUES VERNE

Métier :
TECHNOLOGIE
VÉHICULES INDUSTRIELS



JÉRÉMY LAGOUARDE

Métier :
TÔLERIE-
CARROSSERIE



SAMUEL GUINARD

Métier :
PEINTURE
AUTOMOBILE



BENOÎT BIANCHI

Métier :
TAILLE DE PIERRE



BENOÎT LECLERCQ

Métier :
MIROITERIE

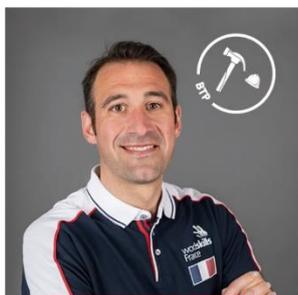


CEDRICK BELLION

Métier :
INSTALLATION
ÉLECTRIQUE

WORLDSKILLS FRANCE





CYRIL BERTHOMÉ

Métier :
PEINTURE ET
DÉCORATION



DIMITRI BOURGIER

Métier :
PLOMBERIE ET
CHAUFFAGE



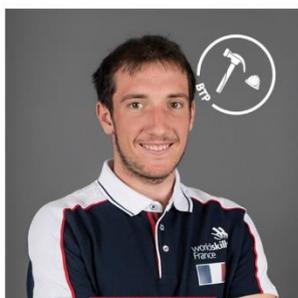
GABY SAVAY

Métier :
PLÂTRERIE ET
CONSTRUCTION SÈCHE



JULIEN MARTINET

Métier :
CARRELAGE



MARIO BEL

Métier :
CHARPENTE



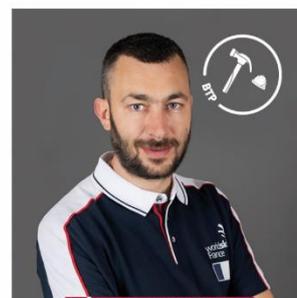
MATHIEU AUBERT

Métier :
MENUISERIE



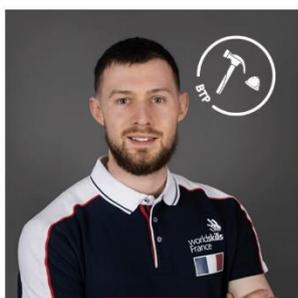
NOÉ LANDRAGIN

Métier :
COUVERTURE
MÉTALLIQUE



RÉMY MAURCOT

Métier :
CONSTRUCTION
DIGITALE



**ROMAIN
KAUFFMANN**

Métier :
ÉBÉNISTERIE



**SÉBASTIEN
DELAHAYE**

Métier :
SOLIER



**ARTHUR
EICHELBERGER**

Métier :
WEB TECHNOLOGIES



SANDY CHAMPION

Métier :
ARTS GRAPHIQUES
ET PRÉ-PRESSE





AGNÈS REINHARD

Métier :
FRAISAGE



ASLOUM KHALIL

Métier :
SOUDAGE



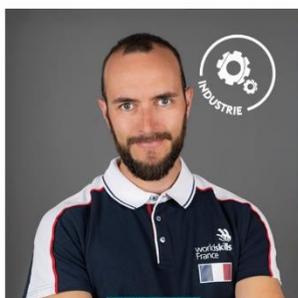
DAMIEN LE GREVELLEC

Métier :
MÉCATRONIQUE



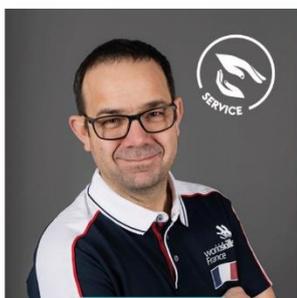
PIERRE BONHOMME

Métier :
CONTRÔLE
INDUSTRIEL



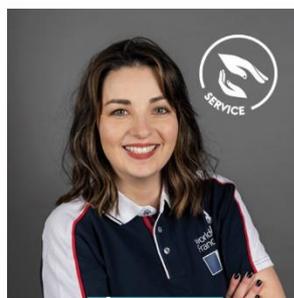
**SAMUEL
FAZILLEAU**

Métier :
RÉFRIGÉRATION
TECHNIQUE



FRED DEOLA

Métier :
CHALLENGE
ENTREPRENEURIAL



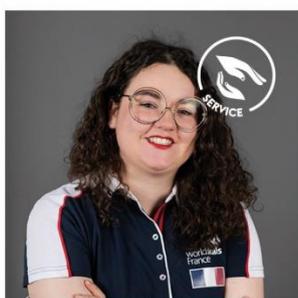
LÉA CABON

Métier :
COIFFURE



MARIE BRIER

Métier :
RÉCEPTIONNISTE
D'HÔTELLERIE



NOLWENN PITET

Métier :
ART FLORAL



**VÉRONIQUE
GREGORI**

Métier :
SOINS ESTHÉTIQUES



**JEAN-MARC
VOLPELIER**

Métier :
JARDINIER-
PAYSAGISTE



L'équipe d'encadrement

TROMBINOSCOPE TEAM ENCADREMENT –
EUROSKILLS 2023



*Délégué
technique*



Marc ROUSSEAU

*Délégué technique
adjoint*



Vincent DROUSSE

Team Leader



Thierry GIRARDEAU



Magali SOUZANET



Ronan LELIÈVRE

*Préparateurs
physique et mental*



Joel ABATI



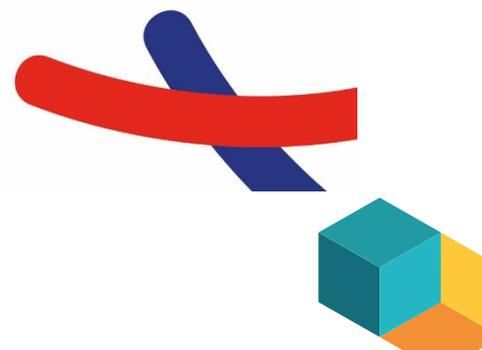
Patrick BOURBON

Kinésithérapeute



Gervais WIECH

WORLDSKILLS FRANCE



Lyon : Prochaine ville hôte pour la compétition mondiale des métiers WorldSkills en 2024

Le Comité d'Organisation WorldSkills Lyon 2024, en collaboration avec WorldSkills France, qui porte et représente le mouvement WorldSkills en France, a l'immense joie d'accueillir la Compétition Mondiale des Métiers WorldSkills, à Lyon, du 10 au 15 septembre 2024.

Qu'est-ce que la Compétition Mondiale des Métiers WorldSkills ?

1500 jeunes de moins de 23 ans, provenant de 85 pays et régions des 5 continents, mesurent leurs compétences dans 62 métiers traditionnels, d'avenir, de service et de création artistique pour atteindre l'excellence mondiale et décrocher un titre de champion du monde. Avec 250 000 visiteurs attendus, c'est le plus grand événement mondial jamais organisé à Lyon, la plus grande compétition mondiale hors compétition sportive.

Un événement d'envergure mondiale pour faire rayonner la jeunesse et la formation professionnelle

La Compétition WorldSkills Lyon 2024, de par sa nature, sera un événement à très forte visibilité. Elle aura un impact fort et souhaite le mettre au service des valeurs de WorldSkills : Ouverture, Générosité, Unité et Excellence. Elle sera le catalyseur d'un mouvement qui va rassembler et engager tous les acteurs de la formation professionnelle en France et au-delà, un tremplin pour faire évoluer l'image des formations professionnelles, l'adapter aux besoins des entreprises du 21^e siècle et une formidable vitrine de découverte des métiers pour la prochaine génération de jeunes talents professionnels.

Un événement qui fixe un modèle d'événement responsable, au service de la communauté

La Compétition WorldSkills Lyon 2024 a pour vocation de laisser un héritage naturel et tangible au travers de notre engagement. Notre ambition est de proposer un nouveau modèle de compétition mondiale viable, pérenne, dimensionnée et reproductible par les pays et régions hôtes des prochaines éditions.

Suivre les prochaines étapes :



Pour plus d'informations

www.worldskills2024.com

WorldSkills Lyon 2024 – 34 rue de la Soie, 69100 Villeurbanne

Email : contact@worldskillslyon2024.com



Les membres de WorldSkills France

Membres du Conseil d'administration



Membres associés et partenaires institutionnels



Régions de France



Les partenaires de WorldSkills France

Partenaires majeurs

Adecco



Partenaires officiels

3M



FANUC



LOXAM

PAREXLANKO

PRO BTP GROUPE



Schlüter Systems

Life Is On

Schneider Electric

StanleyBlack&Decker



Partenaires métiers



CEDEO



DISPANO



FACOM



Gerflor

LINCOLN ELECTRIC

placo

POINT.P

SEIGNEURIE

PROLIANS

SIDAMO

STANLEY



Mécènes



Fournisseurs métiers

Bohle

COMAP

EXOTEST



NESTA



Raphaël Terrier

Partenaires médias

le magazine des artisAAns

[batiactu]

En vert Avec vous

LE FIGARO étudiant

parcours BTP tv





Gauthier DÉTRÉS
BOUCHERIE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
Mes grands-parents avaient une maison de campagne en Dordogne et à chaque fois que j'y allais passer mes vacances et week-ends, on allait chez un boucher du village, et c'est en le regardant faire que j'avais envie de faire ce métier ! J'avais 7-8 ans à cette époque. J'ai commencé des stages à l'âge de 14 ans, puis je suis rentré en apprentissage à 15 ans dans la boucherie.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
Je suis un grand compétiteur, j'adore les concours et compétition de boucherie. La compétition WorldSkills peut m'apporter que du positif d'un point de vue humain avec toutes les compétitions et l'équipe de France qu'au point professionnel.

3 QUI EST TON MODÈLE ?
Je n'ai pas vraiment de modèle précis mais j'admire les MOF (Meilleurs Ouvriers de France) en boucherie. C'est ce dont je rêve un jour de devenir.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
J'en ai plusieurs, être Meilleur Ouvrier de France et ouvrir ma boucherie.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
J'aimerais remercier mon patron dans un premier temps, c'est lui qui m'a lancé dans les concours, qui me laisse m'entraîner. Je remercie aussi mes professeurs pour m'avoir accompagné durant mes années d'apprentissage, et également mes coaches de l'équipe de France de boucherie, qui m'ont permis de décrocher le titre de champion du monde.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
Mes centres d'apprentissage ont été le Lycée des Métiers du Bâtiment (LMB) Felletin (23) et le lycée professionnel Funay Hélène boucher du Mans (72).

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Je travaille dans l'entreprise familiale, créée par mon grand-père puis reprise par mon père.




Théo FERCHAUD
BOULANGERIE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
J'ai découvert mon métier très jeune par le biais de mon oncle qui est lui-même boulanger. Quand j'étais petit je faisais ma baguette de pain avec mon tonton et je me suis toujours dit qu'un jour, ce serait mon tour. Je me suis alors lancé après mon brevet des collèges à 15 ans et me voilà ouvrier boulanger à faire un magnifique concours.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
La compétition WorldSkills m'apporte beaucoup côté professionnel, elle me fait progresser sur des techniques de travail et d'innovation. Elle m'aide aussi sur l'organisation et la rigueur du travail bien fait. Elle permet aussi de rencontrer des personnes extraordinaires.

3 QUI EST TON MODÈLE ?
Mon modèle est mon chef d'entreprise Anthony Gaboriau, il est pédagogue et est toujours derrière nous pour nous aider à sortir le meilleur de nous-mêmes.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
Mes futurs projets sont pour l'instant la médaille d'or aux EuroSkills 2023, mais pourquoi pas par la suite, voyager et travailler à l'étranger.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
La liste des personnes à remercier est trop longue, mais en particulier mon chef d'entreprise, qui met tout en œuvre depuis le début du concours pour que je réussisse. Mon coach qui m'a suivi au national, et mon expert qui va me suivre pour les EuroSkills 2023 car c'est beaucoup de travail.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
J'ai fait 3 ans de formation au CFA de Niort pour mes CAP et 2 ans de formation à l'URMA Maine et Loire pour mon BP boulanger.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Je travaille dans la boulangerie la DORÉENNE, située rue de bressigny à Angers, tenue par Anthony Gaboriau.





Said SOUMAILA
CUISINE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
C'est en 3ème lors de mes stages de découvertes que j'ai découvert la cuisine. J'avais 14 ans et à cette période, j'ignorais ce que je voulais faire plus tard. Après plusieurs stages sans succès, j'ai effectué un dernier stage dans un Kebab et c'est à ce moment-là que vient le déclic. Le travail du Kebabier ne m'intéressait pas mais je voulais savoir comment on pouvait rendre une simple salade en un plat complexe et artistique.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
La CONFIANCE, l'ASSURANCE, la PERFECTION DU TRAVAIL, ainsi que la notoriété bien sûr mais, je cherche avant tout à me prouver que je suis capable de faire de jolies choses avec mes mains.

3 QUI EST TON MODÈLE ?
RÉGIS MARCON, c'est un grand homme de famille, le respect qu'il a pour les autres est incomparable. C'est l'un des meilleurs cuisiniers depuis plusieurs décennies pourtant il est toujours aussi humble et généreux.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
Commencer par gagner les EuroSkills, ensuite décrocher une étoile au guide Michelin. Et à long terme, trouver le chemin du Bocuse d'Or.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
Ma compagne, car c'est elle ma première supportrice, ma première coach, ma psychologue, ma première jurée. Elle m'accompagne depuis plus de 4 ans. Mais je n'oublie pas tous ceux qui m'ont accompagné tout au long de ce voyage.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
École hôtelière d'Avignon

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Le Restaurant Alice et ses merveilles à Avignon.




ALIMENTATION



Lucas SPINELLI
PÂTISSERIE-CONFISERIE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
J'ai découvert mon métier tout d'abord au côté de mon arrière grand-mère, toujours fourré dans la cuisine depuis tout petit, c'est elle qui m'a donné envie de passer aux fourneaux, par son amour de faire plaisir par le goût. Ensuite dès l'âge de 13 ans, j'ai réalisé ma première expérience professionnelle dans une pâtisserie/chocolaterie et je ne les ai plus quittés jusqu'à aujourd'hui.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
La compétition m'apporte de l'expérience et de la rigueur, j'apprends beaucoup en peu de temps, parce que les phases d'entraînements sont intensives. Cela me permet de savoir où j'en suis dans ma carrière et ce que je veux en faire.

3 QUI EST TON MODÈLE ?
C'est assez bizarre mais je n'ai pas de vrai modèle, je m'inspire et prends exemple sur des personnes de mon quotidien pour faire de moi une meilleure personne, humainement et professionnellement. J'essaye justement de cultiver ma différence pour que mon travail ne ressemble qu'à moi.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
Mes projets futurs sont encore incertain, parfois je rêve du futur avec mes projets de boutiques, j'ai vraiment envie de m'installer et de pouvoir permettre au plus grand nombre de ce faire plaisir avec de vrai et bonnes pâtisseries.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
Jusqu'à présent beaucoup de personnes m'ont permis de me forger cette identité de pâtissier. Je remercierai mes parents et ma famille pour leur soutien sans faille, mes professeurs de pâtisserie qui sont maintenant bien plus que des profs pour moi, ce sont de véritables amis, enfin toutes celles et ceux qui ont posé leur marque et leur contribution durant ce long chemin.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
Mon centre d'apprentissage se situe dans le 12e arrondissement de PARIS, L'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, une école très cher à mon cœur où j'y est étudié la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie et pleins d'autres choses pendant ces 9 années consécutive d'apprentissage.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Actuellement je suis déjà à mon propre compte, je suis auto-entrepreneur depuis 3 ans maintenant, d'abord comme activité secondaire




ALIMENTATION





Mathis FOUART
SERVICE EN RESTAURANT

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à l'âge de 15 ans lors d'un stage puis d'une saison d'été dans le sud de l'Ardèche en tant que serveur dans un restaurant traditionnel, avant de rentrer à l'école hôtelière au mois de septembre.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle est Antoine Petrus, double meilleur ouvrier de France. J'ai eu la chance de le rencontrer et de travailler avec lui, et il m'a permis d'apprendre une approche différente sur la façon de travailler.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLD SKILLS ?

La Compétition WorldSkills m'apporte des connaissances que je n'avais pas avant mais aussi des rencontres et de la transmission.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Gagner la médaille d'or lors des Championnats d'Europe en septembre et essayer de voyager pour développer les langues étrangères.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Je souhaite remercier Xavier VASSON, mon formateur qui m'a repéré pour débiter les concours des WorldSkills, Alexandre Mallet qui est mon coach pour les EuroSkills, et aussi mon responsable de salle dans mon établissement actuel.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Actuellement je ne suis plus en formation depuis bientôt deux ans.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je suis actuellement dans les Alpilles à l'hôtel restaurant.





Eva VAN LOON
MAINTENANCE DES MATÉRIELS

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
J'ai découvert ce métier auprès de mes parents qui sont éleveurs, je suis donc plongée dans le monde agricole depuis mon enfance, la passion pour la mécanique est un plus, apporté par mon père.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
La compétition me permet de me montrer de quoi je suis capable, mais surtout de prouver aux autres que notre genre n'est qu'un détail qui ne nous empêche en rien de réaliser ses rêves et de vivre de sa passion.

3 QUI EST TON MODÈLE ?
Mes modèles sont mes parents, qui ont toujours tout donné pour leur exploitation et qui ont réussi à me transmettre la passion du monde agricole.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
Pour le moment, la compétition européenne du mois de septembre.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
J'aimerais remercier mon entreprise de m'avoir suivie tout au long de mon apprentissage et de me permettre aujourd'hui de réaliser ce concours ainsi que mes responsables et collègues de m'avoir transmis leurs savoirs et de m'accompagner dans l'entraînement technique de ce concours.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
J'ai réalisé l'ensemble de mes études supérieures au CFA MFEO de Sorigny (37).

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Cloué S.A.S (37), entreprise du Groupe Cloué.



Lucas IANNI
MAINTENANCE VÉHICULES INDUSTRIELS

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
J'ai découvert mon métier (la mécanique) depuis que je suis tout petit avec mon père. J'ai découvert la mécanique poids lourd en 3ème au collège.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
La Compétition WorldSkills m'apporte du bien être personnel, je me sens heureux et fier d'en être là.

3 QUI EST TON MODÈLE ?
Mon modèle c'est mon père, j'admire comment il se dépatouille de chaque solutions parfois avec pas grand-chose.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
J'aimerais suivre et aider des jeunes qui souhaiteraient participer au WorldSkills.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
J'aimerais remercier les personnes qui m'ont accompagnée et qui vont m'accompagner autant la famille que le travail ainsi que les formateurs du CFA et tout ce qui s'en suit.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
Technopolys

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Trucks solutions Chambéry (Renault trucks)





Bastien VAIRE
PEINTURE AUTOMOBILE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier en CM2, passionné des couleurs (foncé, claire, les résultats des mélanges...). Les couleurs m'ont intrigué étant jeune et j'adorais découvrir des mélanges. J'aime ce côté créatif et technique.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle c'est mon grand-père, il m'a transmis énormément de valeurs comme la rigueur et le dépassement de soi, il a toujours été présent lors de mes compétitions sportives (cyclisme) et pour les compétitions WordSkills. Il a été là pour me rassurer et me dépasser dans les moments durs.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre d'apprentissage est l'URMA Vendée où j'ai découvert la passion et la curiosité du métier avec d'excellents professeurs.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Au début de la Compétition j'ai appris mes débuts dans la carrosserie Chartier à la barre de monts 85 et actuellement je travaille dans la concession Mercedes du groupe rcm à la Roche-sur-yon (85).

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'a apporté sur le plan technique du métier tellement d'informations pour pouvoir progresser et m'améliorer en très peu de temps (le temps de la préparation pour la compétition) alors qu'il m'aurait fallu au moins une dizaine d'années pour les maîtriser, la compétition c'est un accélérateur de compétences. Et sur le plan humain elle m'apprend le travail d'équipe, le dépassement de soi, la rigueur, la motivation pour atteindre mes objectifs et apprendre à se fixer des objectifs.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Les personnes que j'aimerais remercier sont mes deux professeurs qui m'ont fait découvrir les concours et m'ont accompagné car c'est une aventure incroyable. Je remercie aussi toute mon équipe métier de la peinture automobile qui sont là pour moi et se donne à fond, j'ai la chance de pouvoir m'entraîner avec le champion du monde français à mes côtés. Également, je remercie aussi tous les partenaires qui nous aident énormément pour l'outillage et les produits afin de concourir dans des conditions optimales.



Victor MARTIN
TÔLERIE-CARROSSERIE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier la tôlerie carrosserie tout petit auprès de mon papa.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle c'est mon père car il m'a toujours impressionné par sa justesse technique dans notre métier et sa capacité à rester calme dans les moments de stress.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre d'apprentissage est le CFA de l'artisanat à Mulhouse.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

L'entreprise familiale La Carrosserie Baerenzung à Colmar.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La Compétition WorldSkills m'apporte une grande rigueur, de la détermination, du plaisir à faire mon métier et surtout un objectif à réaliser.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mes futurs projets sont, de passer mon brevet de maîtrise, pourquoi pas essayer les meilleurs ouvriers de France, et potentiellement de reprendre l'entreprise familiale.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Il y a plusieurs personnes que je souhaite remercier. Tout d'abord ma mère qui me pousse à me dépasser dans mes objectifs, ma famille, et bien sûr mes coachs qui sont derrière moi et me montrent leurs savoir-faire.





Karim DOLEDEC
CARRELAGE



- 1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?**
J'ai découvert mon métier par le biais de stages découvertes au collège.
- 2 QUE T'APPORTE LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?**
La compétition m'apporte beaucoup de confiance en moi, de la qualité et de la technique dans mon métier.
- 3 QUI EST TON MODÈLE ?**
Mon modèle c'est un ancien champion du monde WorldSkills que je suis sur les réseaux sociaux.
- 4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?**
Mon futur projet est de créer mon entreprise.
- 5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAI REMERCIER ?**
J'aimerais remercier mon formateur qui m'a inscrit à la compétition et qui me suis jusqu'au bout ainsi que ceux qui ont pris part à mes entraînements.
- 6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?**
Mes Centres d'apprentissages sont le CFA BTP de Vannes et le CFA BTP de Plérin.
- 7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?**
Je travaille dans l'entreprise Landier Jean-Pierre à Languéux.



Romain SIMON
CHARPENTE



- 1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?**
J'ai découvert mon métier une première fois à l'âge de 8 ans lorsque mon frère a fini son apprentissage dans ce domaine. Il avait également participé à une sélection régionale des WorldSkills en 2009. Puis j'ai commencé mon apprentissage à l'âge de 15 ans en 2016.
- 2 QUE T'APPORTE LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?**
La compétition WorldSkills m'apporte énormément, tout d'abord elle m'aide à donner le meilleur de moi-même en perfectionnant de nombreuses techniques de travail. Elle incite au dépassement de soi. Elle permet de se donner des objectifs, et surtout me permet de m'épanouir encore plus dans mon métier qui est aussi une passion.
- 3 QUI EST TON MODÈLE ?**
Mon premier modèle est mon frère de 10 ans mon aîné qui fait ce même métier et qui m'a appris énormément de choses.
- 4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?**
Dans un premier temps, faire la compétition EuroSkills en donnant le meilleur de moi-même, puis par la suite continuer mon travail dans l'entreprise où j'exerce. Sans doute dans quelque année j'aimerais créer mon entreprise.
- 5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAI REMERCIER ?**
Tout d'abord mon formateur qui m'a inscrit à la compétition et qui m'a appris beaucoup de techniques différentes. Puis de manière générale toutes les personnes avec lesquelles j'ai travaillé et qui m'ont formés.
- 6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?**
Le BTP CFA d'Alençon (61)
- 7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?**
Je travaille dans l'entreprise familiale, créée par mon grand-père puis reprise par mon père.





François HUGEDE
CONSTRUCTION DIGITALE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert le métier de Coordinateur BIM par le biais des nouveaux projets traités dans mon entreprise. J'ai découvert ce métier à l'âge de 21 ans.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas spécialement de modèle, mais celui qui s'en rapproche le plus est Olivier Celnik. Architecte et pionnier dans le BIM depuis 20 ans, c'est une personne expérimentée qui a de nombreuses connaissances sur tout le spectre du BIM. Il est également directeur du Mastère Spécialisé BIM de l'ENPC, il a donc vocation à transmettre ses idéologies et savoir aux différentes promotions d'étudiants. Il a donc le recul nécessaire pour parler de manière juste de cet univers peu connu qu'est le BIM.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

J'ai fait mon mastère spécialisé BIM à l'Ecole Nationale des Ponts et Chaussées en partenariat avec l'Ecole Supérieure des Travaux Publics (ENPC/ESTP).

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille chez Ineo Equans depuis 2018.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Je vois la compétition WorldSkills comme un tremplin technique. Je suis certain qu'à la sortie de cette compétition, mes compétences métiers auront évoluées. La compétition est aussi facteur de visibilité sur le marché de l'emploi, c'est un bon argument qui permet de justifier un certain niveau de compétences.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

A court terme, bien évidemment, la compétition EuroSkills est le prochain projet à venir. Sur le plus long terme, j'envisage de créer un pôle national de R&D au sein de mon entreprise afin de faire évoluer l'ensemble des agences françaises vers des projets BIM.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier ma responsable, Tatiana Hautecoeur, qui a su me faire confiance aussi bien dans l'instauration du BIM au sein du bureau d'études que dans mon financement du mastère spécialisé BIM.



Pierre TAISNE
COUVERTURE MÉTALLIQUE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

Déjà tout petit j'aimais bricoler avec mon père, et je voulais travailler sur les toits. Une idée bien en tête depuis toujours. Puis j'ai réalisé mon stage de troisième dans le domaine de la couverture, qui a confirmé mon choix de m'orienter dans ce métier. J'ai donc fait un CAP couverture, une mention complémentaire zinguerie, un BP couverture, et un CAP charpente qui m'ont permis d'acquérir de nombreuses compétences. Ma participation aux Meilleurs Apprentis de France m'a également permis de monter en compétence et obtenir la récompense à mes efforts.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Il n'y a pas qu'une seule personne en particulier que je veux remercier, mais tout simplement remercier toutes les personnes qui m'ont appris ce métier, m'encourage, et me suivent dans ce que j'entrepris.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille au sein de l'entreprise Guilmin, à Cogners (72).

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Pour moi, la compétition WorldSkill a été la continuité des Meilleurs Apprentis de France et un aboutissement personnel. Elle m'offre la possibilité de pouvoir apprendre de nouvelles techniques professionnelles, mais également faire des rencontres et créer un réseau.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Après avoir acquis quelques années d'expériences, je souhaite créer mon entreprise.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

BTP CFA Sarthe





Dorian GROITIER
ÉBÉNISTERIE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à l'âge de 14 ans grâce à un menuisier lors d'un stage où j'ai rencontré un ébéniste. J'ai tout de suite accroché car j'ai vu que l'on pouvait mélanger plusieurs matériaux et en faire un meuble.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'apporte de la confiance en moi, de la précision dans le métier et de la rapidité d'exécution.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle a été Martin Réatif qui a lui-même fait les Euroskills et à fini 4ème avec une médaille d'excellence. J'ai un deuxième modèle aussi qui est Florentin Lanceleur qui lui il a participé aux WorldSkills en terminant 5ème mondial avec médaille d'excellence.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mon projet pour plus tard est de monter ma propre entreprise d'ébénisterie.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

La personne que je veux remercier est mon coach Romain Kauffman qui a bien voulu être mon expert métier.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre d'apprentissage était le Cifam à Sainte-Luce-Sur-Loire.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille actuellement chez Ebenisterie GUILLET à Saint Philbert de Grand Lieu (44).



Quentin GELAIS
INSTALLATION ÉLECTRIQUE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert le métier très jeune à la sortie du collège grâce à un stage. Les nouvelles technologies et l'électricité me fascinaient depuis le plus jeune âge. C'est ensuite que j'ai décidé d'apprendre le métier d'électricien.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Worldskills c'est une aventure et des rencontres humaines et professionnelles incroyables. De plus ça m'a permis d'apprendre beaucoup sur moi, j'ai pu développer ma confiance en moi, la gestion du stress et de l'imprévu. Ça me permet d'acquérir un maximum d'expérience professionnel en un temps record.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas réellement de modèle, mais je m'inspire de beaucoup de personnes.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

A cours terme je souhaite obtenir un poste a responsabilité dans mon entreprise. A long terme je souhaiterais reprendre ou créer une entreprise.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

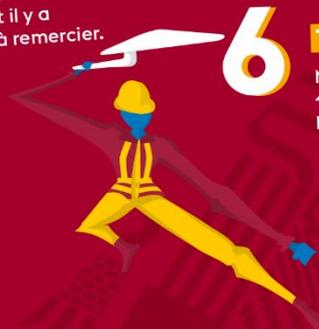
Je souhaiterais remercier mon formateur qui m'a proposé de participer à cette compétition. Mais évidemment il y a beaucoup d'autres personnes à remercier.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre de formation est le CFA BTP 49 qui m'accompagne depuis mon brevet professionnel.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille depuis 2016 dans l'entreprise REMY & LEBERT à Saint Pierre des Corps.





Valentin COUTANT
MAÇONNERIE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert le métier de maçon très tôt, grâce à mon père qui m'emmenait sur les chantiers quand je n'avais pas école. J'avais environ 4 ans à l'époque.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition WorldSkills m'apporte beaucoup de confiance en moi, de l'assurance sur ce que j'entreprends dans mon métier au quotidien. Cela m'apporte aJE gagne en précision sur mes ouvrages.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mes modèles sont mes parents, par leur façon d'entreprendre et de faire les choses au quotidien.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mon projet actuel, c'est la rénovation de ma maison pour par la suite emménager dedans.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier mon père, pour toutes les leçons de vie que j'ai reçues jusqu'à maintenant ainsi que le savoir-faire transmis.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mes centres d'apprentissage ont été le Lycée des Métiers du Bâtiment (LMB) Felletin (23) et le Lycée professionnel Funay-Hélène Boucher du Mans (72).

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille dans l'entreprise familiale, créée par mon grand-père puis reprise par mon père.



Tim TARBAGAYRE
MENUISERIE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier vers l'âge de 13 ans lors d'un stage de 3ème chez un artisan près de chez moi. Dans les grandes lignes mon métier consiste à réaliser la fabrication et la pose de menuiserie, escalier, ameublement, parquet, terrasse et bien d'autres idées du quotidien.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition WorldSkills apporte de la rigueur, de l'exigence et de la confiance en soi. Elle permet de se découvrir et de s'affirmer à travers son métier. Je remercie ainsi mes parents et mon entourage pour m'accompagner dans cette aventure.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas de modèle mais la clé de ma réussite, si tu travailles avec passion alors tu t'amuseras toute ta vie... Un conseil : gardez confiance en vous et n'ayez pas peur de vous inscrire ça sera le début d'une grande aventure.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Après la compétition je vais continuer à me former dans mon métier pour ensuite ouvrir mon entreprise de menuiserie.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

En ce moment je travaille aux ateliers Mellerin, c'est une entreprise de fabrication et de pose de charpente et de menuiserie traditionnelle.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

J'ai commencé mon apprentissage chez les Compagnons du Devoir et du Tour de France et j'ai pu travailler dans différentes entreprises de menuiserie, ébénisterie et d'agencement.





Lilian VALLET
MIROITERIE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert Worldskills grâce à mon professeur de CFA à l'âge de 17 ans.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'apporte beaucoup d'expériences dans le métier et j'ai pu faire connaissance avec des personnes fabuleuses.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle est Guy LAURIOT, Meilleur Ouvrier de France en miroiterie.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Devenir Meilleur Ouvrier de France.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Guy LAURIOT

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

C'était le CFA Philibert de l'Orme (69).

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Miroiterie TARGE (69)



Etienne BLANCHARD
PEINTURE ET DÉCORATION



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert la peinture lors d'un stage de 3ème à 14 ans.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'apporte de la confiance en moi et aussi de l'autonomie.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas vraiment de modèle mais j'aime tous les artistes peintres en général.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Je suis actuellement chef d'entreprise, pour moi mon projet est déjà atteint.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier toutes les personnes qui m'ont soutenu jusqu'à présent (famille, amis) mais plus particulièrement Cyril Berthome qui me coach depuis très longtemps.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Je suis issu du BTP CFA Vendée à la Roche-sur-Yon (85).

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Mon entreprise se nomme Vendée Déco Concept. Le nom de l'entreprise va changer d'ici peu.





Florian CURUTCHET
SOLIER

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
J'ai découvert mon métier à 16 ans suite à mon CAP Peintre.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
Elle m'apporte beaucoup d'expériences dans mon métier.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
Plus tard, j'aimerais m'installer à mon compte.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
J'aimerais remercier Mr Sbeghen et Dylan Ragot.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Je travaille chez Cledon Peinture à Saint-Palais.






Alexis BOURGET
PLÂTRERIE ET CONSTRUCTIONS SÈCHES

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?
J'ai découvert mon métier à 17 ans pendant un stage de 3 semaines en entreprise de plâtrerie.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?
La compétition WorldSkills m'apporte de l'expérience, du savoir-faire, de l'organisation et une nouvelle façon de réaliser mon travail.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?
Mes futures projets sont de voyager et finir de rénover ma maison.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?
J'aimerais remercier toute mon équipe métier.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?
Mon centre d'apprentissage est le CFA Plérin Côte d'Amor.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?
Je travaille chez JV Travaux.








Aymeric JAEGY
PLOMBERIE ET CHAUFFAGE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert ce métier tout petit, mon père qui est aussi dans la profession m'emmenait avec lui sur le chantier.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'apporte beaucoup de confiance en moi, m'aide à gérer le stress et surtout de découvrir de nouvelles techniques lors des stages techniques.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Étant déjà chef d'équipe, j'espère devenir rapidement chargé d'affaires.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier bien évidemment mes parents et ma copine mais également mes formateurs et mon entreprise.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre de formation, CFA Marcel Rudloff à Colmar.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Mon entreprise, Equipements VONTHRON à Ste Croix en Plaine.



Adrien NICOLAS BUON
TAILLE DE PIERRE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à 14 ans aux journées du patrimoine.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition WorldSkills m'apporte de l'expérience professionnelle.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle est mon chef d'atelier. C'est lui qui m'a formé.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Je vis la vie comme elle vient.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier ma mère et mon chef d'atelier.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

CFA Unicellulaire Bretagne

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

LEFÈVRE Giberville





Charlotte HIRGOROME
ARTS GRAPHIQUES ET PRÉ-PRESSE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à 14 ans, c'est mon frère qui m'en a parlé car je cherchais ma voie et il savait que j'aimais dessiner et faire des montages sur l'ordinateur. Je me suis donc renseignée dessus et ça a été une révélation.



2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'a apporté beaucoup d'expérience, de la technique que je n'aurais jamais apprise à l'école.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Développer mon Instagram avec des projets qui me plaisent.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Le lycée d'Arsonval à Joué-lès-Tours

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier Carole, mon experte régionale qui a pris de son temps pour partager son expérience si précieuse avec moi.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

WorldSkills France



Léo DELPLANQUE
WEB TECHNOLOGIES

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert le développement web vers 17 ans quand j'étais en terminale.



2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'apporte beaucoup de compétences pour mon métier que je n'ai pas forcément apprises lors de mes études. J'ai aussi appris à avoir une méthodologie quand je travaille sur des projets. En plus de ça, la compétition est une aventure folle où je rencontre de nombreuses personnes.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mes futurs projets ? Rien à voir avec le développement web, j'aimerais aider une équipe e-sport dans la gestion du graphisme de la structure. Bien sûr, continuer dans les WorldSkills et aider les jeunes de ma région à devenir les meilleurs.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Je suis en école d'ingénieur à l'ESISE/ESIEE à Champs sur Marne.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier ma famille, mes amis, ma copine qui sont toujours là pour moi et qui comprennent les sacrifices que je dois faire pour la compétition. Je voudrais aussi remercier Arthur, mon expert, qui m'aide à progresser tous les jours.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je suis toujours étudiant mais je vais bientôt faire un stage de 6 mois dans l'entreprise TheCodingMachine.





Adrien VUILLOD
MÉCATRONIQUE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert le métier en primaire sans le savoir, muni d'une pile et d'une petite ampoule, puis en réalisant des montages de plus en plus complexes. J'ai eu envie d'en apprendre plus.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition WorldSkills m'apporte énormément sur le dépassement de soi pour être toujours plus performant et de ne jamais abandonner.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas de modèle mais plusieurs personnes qui m'ont transmis leurs valeurs.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Tout d'abord la compétition européenne, puis commencer les déplacements à l'étranger dans l'entreprise où je suis actuellement.

5 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre de formation a été l'afpma de Péronnas OI puis l'université Lyon 1.

6 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Je souhaiterais remercier mes parents qui me soutiennent dans cette aventure mais également mon binôme, notre expert métier et l'équipe métier, sans qui nous n'aurions pas pu parcourir tout ce chemin.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille dans l'entreprise Alsymex Alcen (OI)





Cyril ARFEUX
MÉCATRONIQUE

1

COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier actuel au détour d'une offre de stage de ma 2^e année de DUT. Je devais alors avoir 20 ans. Malgré le fait que j'ai souvent changé d'idée de métier 2 choses mon toujours animé : les machines (dans leurs globalités) et la science. Quand je me suis lancé dans mes études j'avais une autre idée de métier en tête mais au final quand j'ai vu ces robots danser je suis retombé dans mes premiers amours. Aujourd'hui je passe une bonne partie de mon temps à rendre vivant ces machines de métal.

3

QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas vraiment de modèle. J'essaie juste d'être la meilleure personne possible pour les personnes qui m'entourent au quotidien. Mais si je devais choisir quelqu'un je dirais l'acteur Keanu Reeves (qui a joué notamment dans Matrix et John Wick). Il s'est souvent démarqué par ses actions pleines de gentillesse et d'attention vis à vis des autres.

4

QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Voyager dans plein de pays du monde entier pour profiter de leurs différentes cultures et de leurs paysages à couper le souffle !

6

QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Je pense à énormément de personnes que j'aimerais remercier mais si je devais en choisir une en particulier ce serait mon binôme Adrien sans qui je ne serais jamais allé aussi loin.



2

QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Un medium pour m'améliorer, me dépasser. Je n'avais jamais vraiment voulu participer à une compétition avant, mais cette fois-ci j'ai tenté le coup et cela me permet de repousser mes limites. Grâce à la compétition je me suis rendu compte que j'avais des compétences et que je pouvais être l'un des meilleurs dans mon domaine.

5

TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

J'ai réalisé un DUT en Génie électrique et Informatique Industrielle à l'IUT Lyon I ainsi qu'une Licence Professionnelle en alternance en Systèmes Intelligents Interconnectés et Pilotés à l'Université Claude Bernard Lyon I

7

L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Siléane à Saint-Etienne, nous sommes fabricant de machines spéciales dans le domaine la robotique et de la vision. Nous fabriquons des machines dans tous les secteurs de l'industrie de l'agro-alimentaire au nucléaire en passant par la verrerie, le pharmaceutique et j'en passe. Nous exportons aussi nos machines à l'étranger principalement en Europe mais parfois beaucoup plus loin encore (USA, Brésil, etc...)





Clément LAMBERT
RÉFRIGÉRATION TECHNIQUE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

Étant attiré pas les métiers manuels depuis tout petit, j'ai découvert le métier de frigoriste lors d'une journée portes ouvertes, dans mon futur lycée professionnel, à l'âge de 15ans. Le plaisir de ce métier est qu'il associe plusieurs compétences. Pour être frigoriste il faut être : plombier, électricien, plaquiste, couvreur, ... Tous les métiers du bâtiment, et même temps physicien.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

De la maîtrise dans mon métier et de la confiance en soi. Ce qui m'apporte du bien-être dans la vie de tout les jours.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Teddy Rineur, judoka français.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mon futur projet serait de créer ma propre entreprise. J'ai pleins d'idées.

5 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre d'apprentissage est le Lycée Professionnel de Saint-Gènes à Bordeaux.

6 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier mes parents qui ont crus en moi et qui ont tout fait pour que je puisse réussir et m'épanouir.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille chez Equans AXIMA Réfrigération.



Joris ROLLET
SOUDAGE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

Quand j'avais une dizaine d'année avec mon grand-père.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Elle me permet de m'améliorer et d'aller chercher mes limites.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Je n'ai pas forcément de modèle mais j'aime la précision et les exigences que demande la soudure.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Rempoter la médaille d'or à la finale européenne EuroSkills 2023.

5 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

CFAI Mably (42)

6 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Tra-c Industrie (entreprise spécialisés dans la conception et la réalisation de solutions spécifiques pour l'industrie.)

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Tra-c Industrie à Lyon (69)





Gilles HAMANT
ROBOTIQUE MOBILE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à 23 ans lorsque mon école m'a proposé de participer aux Olympiades Fanuc, premier concours robotique industriel.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition WorldSkills m'a permis de monter en compétence dans le domaine de l'intégration robotisée. Vivre une expérience humaine, une expérience de vie. Cela m'a permis de repousser mes limites et chercher la perfection pour atteindre le niveau européen. Et enfin de mesurer mon niveau parmi les meilleurs de chaque nation européenne.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Évoluer dans le métier en passant chef de projet robotique.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier Madame Marangé Pascale, notre tutrice de projet lors des Olympiades et qui nous a suivis et soutenus tout au long de cette aventure jusqu'au Euroskills.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Je suis issu du Master ISC, ingénierie des systèmes complexes de la FST, faculté des sciences et technologies de Nancy. J'ai suivi le parcours INPLIC, ingénierie numérique et pilotage pour l'industrie connectée de ce Master.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille actuellement en tant qu'ingénieur Automaticien/Roboticien au sein du bureau d'étude automatisé de la société MCR, une filiale du groupe Galilé.



Pierre HAMANT
ROBOTIQUE MOBILE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

À l'âge de 23, durant le Master 2 en participant au Olympiade FANUC.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Une montée en compétence dans notre domaine, expérience de vie. Mesurer mon niveau au niveau Européen.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Évoluer en tant que responsable de bureau d'étude ou chef de projet.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Faculté des Sciences et Technologies de Nancy

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Madame Marangé Pascale notre coach qui nous suit depuis les Olympiade Fanuc.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Actuellement je travaille en tant qu'ingénieur Automaticien/roboticien chez DSW sarl 57870 Troisfontaines (57).





Maxence MOLINIER
CONTRÔLE INDUSTRIEL

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à l'âge de 2 ans et demi, c'est ma grand-mère qui m'en parle encore, je disais que je voulais créer mon entreprise d'électricité plomberie. J'ai toujours été très manuel, et c'est comme ça que ma passion est devenu mon métier.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLD SKILLS ?

La compétition WorldSkills m'apporte beaucoup de confiance en moi. J'ai pu participer aux sélections régionales ce qui m'a permis de me rendre compte de ce que j'étais capable d'accomplir.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle est mon père, je me suis toujours inspiré de lui.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mes futurs projets sont de partir 1 an en Nouvelle-Zélande puis par la suite de devenir formateur et de créer mon entreprise dans le domaine de l'industrie.

5 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre d'apprentissage est l'Association Ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France.



6 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

La personne que j'aimerais remercier est l'expert adjoint du métier Contrôle industriel, Luc RENAULT qui consacre beaucoup de temps pour tous les compétiteurs et qui est passionné par son métier.



Valentin BEUZELIN
FRAISAGE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier pendant mon stage de troisième, cela a été une révélation.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLD SKILLS ?

La compétition WorldSkills m'aide à m'améliorer dans mon métier et m'apporte beaucoup au niveau des relations humaines grâce aux nouvelles personnes que je rencontre tout les jours dans le cadre de la compétition.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle c'est mon cousin, il est doué dans ce qu'il fait et il me fait toujours rire dans toutes les situations.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Essayer de repasser les WorldSkills et faire encore mieux.

5 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Le pôle formation UIMM d'Évreux.



6 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier mon prof d'ateliers au lycée Paul Cornu qui m'a lancé dans la compétition Monsieur Baptiste Dozolme.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Calip Normandie à Moulton-Chicheboville



Thomas DIETSCHY
DAO-DESSIN INDUSTRIEL



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

À 17 ans en allant aux portes ouvertes du BTS.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

De l'expérience et de la fierté.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Reprendre les études et devenir ingénieur.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Le Lycée Jules Haag à Besançon. (25)

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Mr Jurain mon coach pour la compétition nationale.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Schrader Pacific





Clara QUESNE COIFFURE



1

COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

Je me suis intéressée à l'univers de la coiffure à l'âge de 6 ans. Ma mère me faisait des tresses et j'ai tant aimé ça que je passais toutes les récréations de l'école à pratiquer les tresses sur mes copines. Pour mes 11 ans j'ai eu une tête à coiffer et ma passion pour la coiffure a continué de croître.

2

QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLD SKILLS ?

La compétition WorldSkills me permet de me dépasser, tant techniquement que mentalement, de rencontrer des personnes qui ont le goût de l'excellence, de développer l'esprit d'équipe (dans le cadre d'une région puis d'un pays) et de bénéficier du savoir des professionnels qui m'encadrent.

3

QUI EST TON MODÈLE ?

C'est une question difficile car j'en ai plusieurs ! Mais je pense en premier à France Lavery qui est une de mes premières coachs et qui est Meilleure Ouvrière de France en coiffure. Je suis admirative de cette femme car à 80 ans elle n'a jamais cessé et ne cesse toujours pas de transmettre et de suivre les jeunes dans les compétitions, elle est impressionnante !

4

QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

J'aimerais acquérir une expérience à l'international et transmettre aux futurs apprentis tout ce dont j'ai pu bénéficier durant mes années de formation et de compétition. J'aimerais aussi me spécialiser en coiffure événementielle et chignon car c'est là que j'exprime le mieux ma créativité.

5

TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

J'ai effectué mes CAP, BP et BTS coiffure à l'IFPM de Nanterre puis mon Bachelor Marketing/Communication dans une école du Groupe Silvy Terrade.

6

QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier mon experte Léa Cabon car elle met tout en œuvre pour que je sois préparée au mieux à la compétition EuroSkills. Elle est toujours disponible et à l'écoute de mes besoins, et ses conseils techniques sont toujours pertinents et me font progresser.

7

L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Actuellement je prépare la compétition EuroSkills 2023 à plein temps. En parallèle, je prends des cours intensifs d'anglais pour que mes échanges lors de la compétition soient les plus fluides possibles !



Maxime PAQUET
ENTREPRENEURSHIP TEAM CHALLENGE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à l'âge de 15 ans grâce à mon entourage.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle est Eric Larchevêque, un entrepreneur français.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier ma famille qui m'a toujours soutenu.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille chez Easytrade.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition m'apporte de l'exigence et du challenge pour me surpasser.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mes projets futurs sont de développer d'autres activités notamment dans la formation et l'accompagnement d'entrepreneurs.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Je suis à Grenoble École de Management.



Pauline BONNEL
ENTREPRENEURSHIP TEAM CHALLENGE



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à 19 ans suite à une présentation d'un des acteurs de l'entrepreneuriat social durant mes cours en école d'ingénieur.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Certaines personnes m'inspirent, notamment celles qui se battent pour des convictions profondes.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier l'équipe d'Enactus qui a cru en mes capacités et a su me convaincre de postuler à WorldSkills, sans eux, je ne serai pas là.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Cela m'apporte une expérience hors du commun, unique, que je ne revivrai jamais, et donc la possibilité de progresser sur moi-même et sur mon métier, afin de monter en compétences.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Mes projets futurs sont de continuer dans l'entrepreneuriat, et plus précisément dans l'entrepreneuriat à impact social et environnemental pour contribuer à mon échelle à créer une société plus souhaitable pour toutes et tous. J'aimerais aussi plus tard me tourner vers le métier de formatrice pour transmettre mes valeurs et permettre à d'autres de monter en compétences ou créer ma propre entreprise.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Enactus France





Agathe GRIBLING RÉCEPTIONNISTE D'HÔTELLERIE



1

COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier en hôtellerie après avoir abandonné mes études de médecine à l'âge de 18 ans. J'ai accepté un poste de réceptionniste polyvalente dans une résidence hôtelière de luxe à Strasbourg. J'ai rapidement développé une passion pour ce métier et j'ai décidé de poursuivre ma carrière dans l'hôtellerie.

2

QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition Worldskills m'apporte l'opportunité de représenter mon métier et de montrer que l'excellence existe aussi dans les voies professionnelles. Cet accélérateur d'apprentissage m'a permis de développer mes compétences et mon savoir-faire. La compétition offre une grande visibilité à mon profil professionnel et crée des liens humains uniques avec les autres participants.

3

QUI EST TON MODÈLE ?

Mes modèles sont mes parents, qui m'encouragent à suivre mes rêves et m'ont soutenue dans mon parcours. Ils m'ont transmis leur savoir-être et m'ont permis de voyager et de découvrir le monde.

4

QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Alors que je viens d'obtenir mon Bachelor en Management Hôtelier International, je suis actuellement la recherche d'opportunités professionnelles en hôtellerie de luxe en Suisse. Mon objectif à long terme est de devenir Directrice Générale d'un établissement hôtelier. J'aimerais également transmettre mon savoir-faire aux jeunes passionnés par l'hôtellerie.

5

TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

De 2019 à 2021, j'ai effectué mon BTS au CEFPPA Adrien Zeller à Illkirch, près de Strasbourg, où j'ai été très bien entourée par le personnel encadrant et les formateurs. J'ai apprécié les relations de professionnels à professionnels avec les formateurs, qui avaient une expérience terrain vraiment enrichissante.

7

L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Après mon BTS, j'ai intégré le Bachelor en Sciences du Management Hôtelier International à l'EHL Hospitality Business School de Lausanne. J'ai effectué un stage dans les bureaux de l'hôtel Le Bristol à Paris, où j'ai travaillé dans le département Commercial pour le groupe Oetker Collection. Bien que j'aie apprécié cette expérience, le contact client et la réception m'ont beaucoup manqués.

6

QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Je souhaiterais remercier mon ancien professeur d'hébergement, qui m'a fait découvrir la compétition et m'a poussée à donner le meilleur de moi-même. Il a été un coach exigeant mais m'a appris l'excellence, le souci du détail et l'importance du savoir-être.



Kiara WIEGEL
SOINS ESTHÉTIQUES



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à 14 ans au collège, lorsque je devais faire mon choix pour les futurs écoles. Je me suis renseignée sur les diverses possibilités de métier. Étant fan de maquillage, beauté et de massages, j'ai décidé de me lancer dans cette voie.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

WorldSkills m'apporte énormément d'opportunités au niveau professionnel comme des offres d'emploi et de stage lors de mes études.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Plus tard je souhaiterais représenter une enseigne de maquillage ou de soins en tant que commercial. Également, pourquoi pas travailler dans un luxueux spa en tant que manager.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Actuellement j'étudie au sein de l'école Ekya à Lyon où je suis la formation Business Luxury.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille actuellement au sein du groupe Shiseido, pour la marque Nars, marque de maquillage haut de gamme en tant qu'ambassadrice de marque.

5 QUELLES EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Je souhaiterais remercier mon experte métier Véronique Gregorie qui m'accompagne et me soutient lors de ma préparation aux EuroSkills. Également ma coach local, Patricia Wolfarth, qui m'entraîne et me suis depuis mes débuts.



Gwendoline BERGEAULT
ART FLORAL



1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai toujours voulu faire ce métier depuis toute petite mais c'est à l'âge de 15 ans que j'ai découvert le métier de fleuriste.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

La compétition WorldSkills m'apporte des compétences, des connaissances et beaucoup de beaux moments.

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier mes parents qui m'ont soutenu et donné les moyens d'y arriver depuis le début.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Par la suite j'aimerais ouvrir ma propre boutique et devenir Meilleur Ouvrier de France.

6 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

Mon centre de formation c'est La MOUILLERE à Orléans.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travaille actuellement chez La Fontaine aux fleurs à Chambray-lès-tours (37).





Bertrand SANTALLIER
JARDINIER-PAYSAGISTE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert le métier de paysagiste à 14 ans après un stage découverte en 3ème.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

J'ai beaucoup appris grâce à la compétition. J'ai utilisé et travaillé des matériaux différents grâce aux semaines de préparation dans mon centre d'excellence.

3 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Pour le moment c'est de continuer à nous entraîner avec mon binôme pour les EuroSkills en septembre à Gdansk.

4 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

J'ai fait mon apprentissage au lycée à Dardilly/Ecully (69)

5 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

J'aimerais remercier mon chef d'entreprise qui me laisse beaucoup de temps pour m'entraîner mais aussi toute les personnes qui ont été là pendant les stages techniques à Angers.

6 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travail cher Rendez-vous dehors à saint Didier de formans (01).



Victor GELET
JARDINIER-PAYSAGISTE

1 COMMENT ET À QUEL ÂGE AS-TU DÉCOUVERT TON MÉTIER ?

J'ai découvert mon métier à 16-17 ans durant des cours d'aménagement en première STAV.

2 QUE T'APPORTES LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

L'aventure WorldSkills m'apporte beaucoup de satisfaction personnel, une certaine qualité de travail, de la persévérance et de la perfection.

3 QUI EST TON MODÈLE ?

Mon modèle est mon père, pour tout ce qu'il a accompli professionnellement et pour notre famille.

4 QUELS SONT TES FUTURS PROJETS ?

Pour le moment je me concentre sur les EuroSkills à Gdansk début septembre, on verra le reste par la suite.

5 TON CENTRE D'APPRENTISSAGE ?

J'étais au CFPPA de l'Allier.

6 QUELLE EST LA PERSONNE QUE TU AIMERAIS REMERCIER ?

Ce n'est pas facile de remercier seulement une personne, juste remercier toutes les personnes qui nous soutiennent de près ou de loin.

7 L'ENTREPRISE DANS LAQUELLE TU TRAVAILLES ?

Je travail cher Rendez-vous dehors à saint Didier de formans (01).

