

Rennes, vendredi 1^{er} avril 2022

Retour sur les finales nationales de la 46^e Compétition des métiers La Région distingue les anciens et nouveaux médaillés bretons

Quelques semaines après les finales nationales de la 46^e Compétition des métiers, organisées à Lyon en janvier dernier, la Région souhaitait féliciter les membres de la délégation bretonne pour leurs performances et, par la même occasion, encourager les médaillés intégrant la Team France pour les épreuves internationales à venir. Ce vendredi, le Président Loïg Chesnais-Girard et Forough Dadkhah, Vice-présidente à l'emploi, la formation et l'orientation, ont accueilli l'équipe bretonne. D'anciens médaillés bretons étaient aussi présents pour partager leur expérience des scènes européennes et mondiales et témoigner aussi de leur vécu professionnel au terme de ces compétitions.

C'est dans l'hémicycle de l'Hôtel de Courcy, où les 83 conseillers régionaux siègent d'ordinaire en session plénière, que les dignes représentants des savoir-faire bretons ont été reçus par le Président Chesnais-Girard et d'illustres "aînés" : **Nicolas Petitpas**, médaille d'excellence aux finales internationales *Worldskills* 2009 (Calgary, Canada) en **chaudronnerie**, et, plus récemment, **Paolo Desbois**, médaille d'argent « **boucherie** », et **Aglaée Lecomte**, médaille d'excellence « **service en salle** » à la dernière compétition européenne des métiers *Euroskills* 2021 (Graz, Autriche).

En janvier dernier, **28 lycéens, apprentis ou jeunes salariés** ont représenté la Bretagne, à Lyon, lors des finales nationales de *Worldskills - La Compétition des métiers*. Et ces talents précoces n'y ont pas fait le voyage pour rien puisqu'ils en sont revenus avec pas moins de **9 médailles : 3 en or, 3 en argent et 3 en bronze**, auxquelles s'ajoutent **5 médailles excellence**.

Dorés à Lyon, **Alexandre Adjimi** (dessin industriel, Guilers), **Ambre Lecoules** (3D game art, Val d'Izé) et **Paul Pipard** (cuisine, Saint-Pol-de-Léon) intègrent, grâce à leur sésame, l'équipe de France des métiers qui mettra le cap sur **Shanghai, en octobre prochain, pour disputer les épreuves internationales**. Espérons qu'ils s'y distinguent parmi quelque 1 000 jeunes, tous âgés de moins de 23 ans et venant de tous les continents.

Cette **équipe bretonne** avait été **constituée en octobre 2020 à l'issue des sélections régionales** organisées par la Région à Saint-Brieuc. Les épreuves s'appelaient encore **Olympiades des métiers** avant d'être rebaptisées **La Compétition des métiers - Worldskills**.

Compétente en matière d'orientation et de formation professionnelle, la Région est très attachée à cette manifestation : ouverte au public à chaque stade de la compétition, elle permet de **mettre en lumière des métiers passionnants mais parfois peu ou mal connus**, hautement techniques, et les formations qui y sont liées, dans des secteurs d'activités porteurs d'emplois. Elle constitue une **formidable vitrine des métiers** : voir des centaines de jeunes donner le meilleur d'eux-mêmes et produire des réalisations, parfois proches de l'œuvre d'art, ne peut que susciter des vocations !

La Région et son Président Loïg Chesnais-Girard sont aujourd'hui très fiers de tous ces finalistes revenus avec une expérience et, pour certains, **un titre à valoriser dans une carrière qui s'annonce prometteuse**.



@Worldskills

Informations sur

<https://www.bretagne.bzh/47e-compétition-des-metiers/>

SERVICE PRESSE

Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Julien Lagache (07 87 21 88 97)

www.bretagne.bzh/espace-presse @bretagne_presse

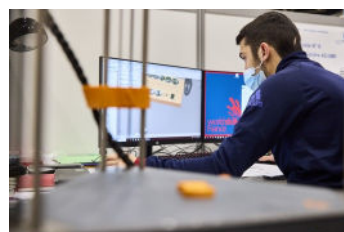
Alexandre, Ambre et Paul défendront les couleurs de la France à Shanghai en octobre 2022

Médaillés d'or aux finales nationales, Alexandre Adjimi, Ambre Lecoules et Paul Pipard intègrent **l'équipe de France des métiers** et défendront les couleurs tricolores lors des finales internationales de la compétition WorldSkills, qui se déroulera **du 12 au 17 octobre 2022 à Shanghai (Chine)**. D'ici là, plusieurs rassemblements de préparation sont au programme de leur printemps et été.

Alexandre Adjimi (22 ans, Guilers, Finistère)

Dessin industriel (pôle industrie)

Etudiant en Master ingénierie de l'innovation technologique à Poitiers, le jeune homme, passé par le lycée Colbert à Lorient, déjà médaillé d'or en 2018, a récidivé en 2022.

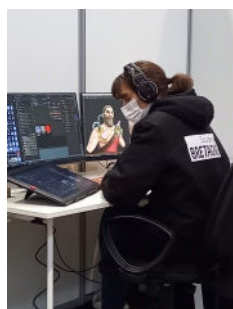


@Worldskills

Ambre Lecoules (23 ans, Val d'Isère, Ille-et-Vilaine)

3D Game Art (pôle métiers de la communication & du numérique)

En licence pro chez 3 Axes Institut et en entreprise chez Farsight VR à Rennes où elle vient d'être embauchée comme infographiste 3D, la jeune femme excelle dans le domaine encore mal connu de la conception de jeux vidéos et de la réalisation de dessin en 3D.



@Worldskills

Paul Pipard (23 ans, Saint-Didier, Ille-et-Vilaine)

Cuisine (pôle métiers de bouche)

Passionné de cuisine, le sous-chef du restaurant étoilé La Pomme d'Api à Saint-Pol-de-Léon est déjà un pâtissier hors pair, décrochant sa médaille d'or, à Lyon, à l'unanimité des membres du jury.



@Worldskills

Paroles d'ex

« On est marqué à vie ! »

Nicolas PETITPAS, 34 ans, Hennebont (Morbihan)

🏆 *Médaille d'excellence, chaudronnerie, Worldskills 2009 à Calgary (Canada)*

Entré dans l'entreprise de chaudronnerie MCTI à Hennebont alors qu'il était en 3^e, Nicolas y est resté après en avoir gravi de nombreux échelons : employé au bureau d'études (4 ans), chargé d'affaires (4 ans), il est désormais responsable de production et coactionnaire. La chaudronnerie, le titulaire d'un BTS et d'une Licence professionnelle en réalisation d'ouvrage est loin d'en avoir fait le tour. Cette passion pour son métier transparait encore dans son discours. Elle l'a conduit dès 2009 au Canada, pour une expérience internationale inoubliable. « *Les Worldskills, c'est la même chose que les finales nationales... mais en cent fois plus grand !*, témoigne celui qui avait été primé pour la fabrication d'un parasol chauffant. *Pendant ces quatre jours de finales internationales, on se confronte à ce qui se fait de mieux au monde. C'est l'occasion de découvrir d'autres facettes de son métier et des choses parfois très étonnantes.* » Après s'être frotté au gratin de la Compétition des métiers—Worldskills, Nicolas s'y pique toujours. Membre de l'association des anciens candidats, il en a été juré et en est désormais l'un des ambassadeurs en France. « *Une fois qu'on a goûté à cette compétition, on est marqué à vie !, confie-t-il. Pendant un an et demi - deux ans, on est à fond dans la compétition. Quand cela s'arrête, on ressent un vrai manque. On a envie de retrouver cette ambiance et de voir arriver la relève aussi.* »



@Worldskills

...et aussi 3 médailles en argent, 3 en bronze et 5 médailles d'excellence

Médailles d'argent

- * **Karim Doledec**, en carrelage (pôle construction), salarié chez Jean-Pierre Landier à Langueux
- * **Alexis Bourget**, en plâtrerie et constructions sèches (pôle construction), apprenti au CFA de Plérin et en entreprise chez JV travaux à Saint-Senoux
- * **Vally Junior Diarrassouba**, en métiers de la propreté (pôle métiers de service), apprenti à l'INHNI de Bruz et en entreprise chez Onet à Nantes

Médailles de bronze

- * **Erwan Noeppel**, en installations électriques (pôle construction), salarié chez Basset Nivet à Plédran
- * **Benjamin Le Duc** et **Vincent Mérel**, en intégrateur robotique (pôle industrie) qui ont concouru en binôme. Benjamin, brestois, est salarié chez Amzair Industrie à Plabennec et Vincent, en recherche d'emploi, est de Châteauneuf du Faou

Médailles d'excellence

- ◆ **Marhis Huck** en technologie automobile (pôle automobile et engins), étudiant en BTS au lycée Frédéric Ozanam de Cesson-Sévigné, et originaire de Pocé-les-Bois
- ◆ **Rémy Dujardin** en ébénisterie (pôle construction), salarié chez JKS Ebéniste à Roz-sur-Couesnon
- ◆ **Riwal Martin** en plomberie-chauffage (pôle construction), salarié chez Bâtiment Sanitaire Thermique à Pacé
- ◆ **Pierre Le Roux** en fraisage (pôle industrie), salarié chez MPO à Pluvigner et originaire de Nostang
- ◆ **Marie Langlais** en coiffure (pôle métier de service) en contrat pro au CFA de Quimper et au salon Mille et Une Têtes à Saint-Gilles

Paroles d'ex

« **Le savoir-faire français est incroyable !** »

Paolo DESBOIS, 21 ans, Rennes (Ille-et-Vilaine)

🏆 **Médaille d'argent, boucherie, Euroskills 2021 à Graz (Autriche)**

À la *Boucherie rennaise*, le goût de la compétition et la passion pour le métier de boucher se conjuguent à merveille et se transmettent de génération en génération. Suivant les traces de son père, Paolo se réalise pleinement dans l'entreprise familiale où il a fait ses premiers pas à 14 ans. Fils d'un ancien coureur cycliste professionnel, il a délaissé le rugby et l'équitation, deux sports pour lesquels il ne manquait pas de prédisposition, pour se consacrer à la découpe, élevée au rang d'art. Vice-champion d'Europe en équipe et en individuel au concours international des meilleurs bouchers d'Europe 2019, le jeune Rennais décrochait aussi la médaille d'argent aux finales européennes *Euroskills* à Graz l'an dernier. Lors de ces différents rendez-vous internationaux, cet expert a pu apprécier le style propre aux bouchers français qui valorisent davantage la carcasse de l'animal que leurs confrères européens plus adeptes de la taille au carré. « Ces expériences m'ont conforté dans l'idée que le savoir-faire français en matière de découpe est incroyable ! » Et la concurrence est déjà rude. « C'est un métier qui a énormément changé. L'image du colosse avec son tablier tout rouge a vécu désormais, assure Paolo, devenu maître d'apprentissage. Même si cela reste un travail manuel, les salaires deviennent mirobolants ! »



@Worldskills

Les 28 participants bretons de la 46^e Compétition des métiers - Worldskills

Technologie automobile	Mathis Huck	Pocé-les-Bois	Maintenance des matériels	Valentin Picquet	Bazougers
Carrelage	Karim Doledec	Tréguieux	Réfrigération technique	Maxime Armange	Elliant
Ebénisterie	Rémy Dujardin	Montauban-de-Bretagne	Tournage	Alexandre Agasse	Saint-Nazaire
Installations électriques	Erwan Noeppe	Saint-Brieuc	Dessin assisté par ordinateur	Alexandre Adjimi	Guilers
Menuiserie	Martin Bellamy	Saint-Brieuc	Cuisine	Paul Pipard	Saint-Didier
Métallerie	Hugo Nicolas	Rennes	Sommellerie	Mathilde Planchenaull	Montigné-le-Brillant
Peinture/Décoration	Aurélien Couessurel	Gaël	3D Game Art	Ambre Lecoules	Val d'Izé
Plâtrerie/Construction sèches	Alexis Bourget	Rennes	Arts graphiques /pré-press	Maxime Le Bec	Guiscriff
Plomberie/Chauffage	Riwal Martin	La Chapelle-Thouarault	Coiffure	Marie Langlais	Meslan
Taille de pierre	Quentin Maloysel	Graignes/Mesnil-Angot	Métiers de la propreté	Vally Jr Diarrassouba	Vertou
Contrôle industriel	Dylan Cadou	Queven	Mode et Création	Helen Gestin	Saint-Jean-sur-Couesnon
Fraisage	Pierre Le Roux	Nostangg	Horticulture	Loic Rolland	Ploubezre
Intégrateur robotique	Benjamin Le Duc	Brest	Jardinier-Paysagiste	Baptiste Camenen	Bourbarré
Intégrateur robotique	Vincent Merel	Châteauneuf-du-Faou	Jardinier-Paysagiste	Kilien Cerceau	Pacé

**Si vous souhaitez en savoir plus sur l'un des médaillés,
nous tenons à votre disposition des photos individuelles de chacun et leurs coordonnées.**

Paroles d'ex

« Une expérience intense ! »

Aglaée LECOMTE, 24 ans, Ercé-en-Lamée (Ille-et-Vilaine)

🏆 Médaille d'excellence, service en salle, Euroskills 2021 à Graz (Autriche)

En poste au Domaine de la Ferrière, hôtel-restaurant à Châteaubriant, après avoir travaillé à La Croix-Verte à Bain-de-Bretagne, Aglaée s'épanouit dans ce métier pour lequel elle a eu un coup de cœur après son stage de 3^e, alors qu'elle se destinait plutôt à la coiffure. CAP et BEP en poche, agrémentés d'une mention complémentaire en sommellerie, elle fait carrière dans l'hôtellerie-restauration, un secteur confronté à des difficultés de recrutement à la suite des confinements mis en place pour lutter contre la pandémie de Covid.

« Je me suis posé la question en voyant beaucoup de mes collègues partir, reconnaît la jeune femme. Mais j'ai décidé de continuer et de repartir avec une toute nouvelle équipe. » Bar, découpe de poissons, préparation des entrées, cafés, service en salle sont autant d'activités variées au menu du métier qu'exerce Aglaée, venue en 2016 à la Compétition des métiers car son frère jumeau y participait en « couverture ». Après de belles moissons au niveau régional et national, elle s'est mesurée au gratin continental lors des Euroskills en 2021. « C'était bien. Cela m'a permis de rencontrer des gens d'autres pays. Mais c'est intense avec deux épreuves de service : gastronomique et banquet, confie celle qui n'envisage pas dans un futur proche une nouvelle participation à un concours. Je fais une pause. Avec la pandémie, la Compétition des métiers s'est déroulée sur deux ans. C'était trop long. »



©Worldskills