

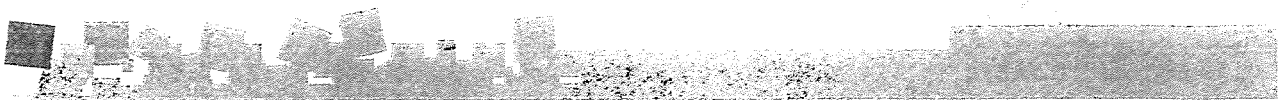
THIERRY F.

1. Décrivez en quelques lignes les différentes étapes de votre parcours professionnel (par exemple : scolarité, emplois, formations, validation des acquis de l'expérience, création d'entreprise...)

Suite à une formation initiale, je m'oriente vers la filière hôtelière sans grande conviction et en deux ans j'obtiens un CAP et BEP de restaurant en 1980 à Grenoble. La découverte de ce métier me permet de m'épanouir avec un total engagement. Passionné pour la cuisine, je décide de passer mon CAP de cuisinier à Paris en 1987 en 6 mois. Pas d'un stage formation. Un début de parcours à Grenoble puis en Californie et à Paris me donnera la possibilité d'exercer la fonction de Premier Maître d'Hotel et Chef de Partie. Entre autres, la gestion du restaurant du La Tour Montparnasse et l'ouverture du Sofitel à San Francisco du groupe ACCOR me donnent une riche expérience dans l'hôtellerie.

De retour en France et épuisé de la restauration, j'envisage en 1992 une reconversion dans le Tourisme en passant au BTS Tourisme par correspondance en travaillant à mi-temps comme palefrenier et pâtissier sur Grenoble. Cette période correspond à la volonté de constituer une famille et d'avoir une vie professionnelle plus stable. Le service, le relationnel et les voyages me permettent de développer des compétences : Agent de Comptoir, Démarcheur-vendeur, Accompagnateur, Conseiller en Voyages et d'Affaires et de Tourisme puis Conseiller en séjours. Mon expérience professionnelle s'enrichit avec des structures aussi différentes que Agences de Voyages, Plateau d'Affaires et Office de Tourisme.

Je décide en 2013 une seconde réorientation professionnelle dans la formation pour adultes afin de quitter l'opérationnel pour transmettre mes savoirs. Après une formation qualifiante de Formateur Professionnel d'Adultes de 9 mois pendant au CIF, je postule auprès de différents centres de formation dans mes domaines de compétences (Tourisme, Hôtellerie, Compétences Premières). Mon premier contrat CDD est auprès de l'AFPA en tant que formateur cuisine. Mes aspirations personnelles et professionnelles sont satisfaites en ce début d'expérience.



2. Quel a été votre projet ? Quelles sont les raisons et/ou les éléments qui vous ont conduit à cette évolution ou ce changement ? Qui en est à l'origine ?

J'ai constaté qu'après plusieurs années d'investissement dans le Tourisme, je ne suis plus motivé dans ma fonction et mon environnement. Le manque de reconnaissance, une évolution professionnelle sans horizon et une carence de moyens me poussent à me questionner et faire le point sur ma carrière. Aussi, à l'heure des 50 ans me fait réfléchir sur le chemin parcouru et comment en faire profiter aux autres. C'est alors que se dessine l'objectif d'utiliser mon expérience professionnelle (Tourisme, Hôtellerie) au service de l'insertion sociale et professionnelle de divers publics.

3. Quelles démarches avez-vous effectuées pour mettre en œuvre ce projet ? Citez les personnes et/ou les organismes que vous avez sollicités ?

Ainsi je décide d'effectuer un bilan de compétences avec mon DIF où je fais le point et mets en valeur toute cette expérience. Puis le métier de Formateur correspond à mes aspirations personnelles et professionnelles, avec ses avantages et inconvénients. Afin de renforcer mes connaissances sur la pédagogie et l'ingénierie de la formation, j'accède à une formation certifiante, Formateur Professionnel d'Adultes auprès de l'AFPA, dans le cadre du C.F.F.

4. Quelle est votre situation actuelle ? Estimez-vous avoir été au bout de votre projet ?

Je suis actuellement demandeur d'emploi après un premier contrat en CDD avec l'AFPA en tant que Formateur Cuisine. Un prochain CDD pour la rentrée devrait être conclu prochainement. Je considère que l'objectif principal de mon projet est atteint mais qu'il reste à trouver un CDI avec un centre de formation reconnu.

5. Avez-vous rencontré des obstacles ? Oui Non

Si oui, lesquels ? L'obstacle principal est la carence de réponse des entreprises aux demandes d'emploi. Le manque de professionnalisme est dommage.

6. Quel regard portez-vous sur cette expérience ? Quels conseils donneriez-vous aux personnes qui envisagent d'évoluer / de changer professionnellement ?

Cette expérience de reconversion professionnelle repose sur le soutien et la confiance de sa famille, de l'engagement des organismes qui traitent le bilan de compétences, la demande de passe en charge de la formation et la mise en application de celle-ci. Mon conseil est que tout projet réfléchi est possible et que nous sommes acteurs en grande partie de notre destin.

7. Envisagez-vous une poursuite dans votre parcours ? Avez-vous des projets à venir ? Lesquels ?

Je souhaite me consacrer à temps plein à ce nouveau métier tout en me formant à celui-ci avec le compte personnel de formation. J'envisage plus tard de préparer une licence d'anglais afin d'acquies un niveau supérieur d'étude.

Vous pouvez joindre quelques documents de votre choix, que vous jugerez pertinents, en complément de ce questionnaire.

Je soussigné(e) Thierry donne mon accord pour que les membres du Jury des Trophées de l'Évolution professionnelle puissent consulter l'ensemble des documents de mon dossier de candidature.

Je certifie l'exactitude des données indiquées dans mon dossier.

À l'issue du concours, mon dossier sera archivé par la Maison de l'Emploi et de la Formation des Pays Voironnais et Sud-Grésivaudan.

J'accepte que la Maison de l'Emploi et de la Formation des Pays Voironnais et Sud-Grésivaudan utilise mon image dans les supports de communication internes et externes qui seront réalisés dans le cadre de la promotion du concours.

Fait à St Pierre
le 7 juillet 2015

Signature



Calendrier des Trophées

- 15/06/2015 : ouverture
- 20/06/2015 : clôture des candidatures
- 25/06/2015 : examen des dossiers par le jury
- 01/07/2015 : remise des Trophées



DOMAINES DE COMPETENCES

FORMATION

Animation et ingénierie :

- Construire une action de formation à partir d'une demande
- Préparer et animer une séance de formation collective
- Contribuer à l'élaboration d'un dispositif de formation
- Accompagner les apprenants dans leur projet d'insertion professionnelle
- S'adapter à des publics variés

TOURISME

Office de Tourisme :

- Conseiller les visiteurs
- Gérer l'information touristique
- Coordonner les actions touristiques avec les institutions
- Promouvoir les prestataires
- Suivre le travail administratif

Plateau d'Affaires :

- Prendre les commandes
- Réserver les prestations
- Proposer des devis adaptés
- Emettre la billetterie
- Facturer les commandes
- Coordonner la livraison

Agence de Voyages :

- Conseiller et fidéliser le client
- Vendre des prestations touristiques
- Suivre le dossier client
- Développer le service groupes
- Accompagner un groupe en voyage international

RESTAURATION HOTELIERIE

- Gérer une équipe au sein d'un restaurant
- Confectionner des mets sur différents postes en cuisine
- Appliquer les techniques de service des mets et des vins

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EN FORMATION

Mai-juin 2015	Formateur Cuisine , Maison d'Arrêt de Bonneville, A.F.P.A. Pays de Savoie
Janvier 2015	Formateur stagiaire , Compétences Premières I.F.R.A. (Chambéry, Aix les Bains)
Septembre 2014	Formateur stagiaire , Lycée Hôtelier Professionnel Portes de Chartreuse (Voreppe)
2005-2014	Animation et accompagnement pour la formation continue et initiale des sapeurs pompiers
1995-2015	Accompagnement en milieu professionnel des stagiaires B.T.S. Tourisme
2003-2014	Participation au jury B.T.S. Tourisme et BAC PRO Restaurant

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EN TOURISME

2007-2015	Conseiller en Séjours , Office de Tourisme 2 étoiles (St Pierre de Chartreuse)
1995-2007	Conseiller en Voyages d'Affaires et Tourisme , Plateau d'Affaires CarlsonWagonlit (Meylan)
1992-1995	Démarcheur Vendeur, Agent de Comptoir, Accompagnateur , Autocariste/Agence de Voyages Faure Tourisme (Grenoble)

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION HOTELIERIE

1980-1992	Postes occupés en Isère, à Paris et à San Francisco en tant que Pâtissier, Directeur d'Exploitation, Second de Cuisine, Premier Maître d'Hôtel, Chef de Partie, Chef de Rang, Responsable d'Economat et Limonadier
	Environnement professionnel : Brasserie, Hôtel Restaurant de Luxe, Restaurant Gastronomique et Spécialités de la Mer

FORMATIONS

2014-2015	T.P. Formateur Professionnel d'Adultes , A.F.P.A. (Vénissieux)
1990-1992	B.T.S. Tourisme loisirs Option conception- commercialisation C.N.E.D. (Grenoble)
1987	C.A.P. de Cuisine , Centre Ferrandi (Paris)
1978-1980	C.A.P. et B.E.P. de Restaurant , Ecole Hôtelière Frédéric Taulier (Grenoble)

AUTRES COMPETENCES

Informatique : Microsoft Office, Libre Office

Logiciels professionnels : Sitra, Info live, Ciel comptabilité, Amadeus, Socrate, Wings, Script, Vista et Harp

Langues : Anglais, séjour de 4 ans aux Etats-Unis ; Espagnol

CENTRES D'INTERETS

Rugby, randonnée, vie associative, bricolage, guitare et voyages