

Angers, le 16 mars 2018

Sélections régionales des Olympiades des métiers

16 et 17 mars 2018 au Parc des expositions d'Angers



1

- ① Communiqué de pressep.2 et 3
- ② Chiffres clés de la compétition. p.4
- ③ Déroulé des deux journéesp.5
- ④ Focus sur les chiffres de l'apprentissage en Pays de la Loire p.6

CONTACTS PRESSE

Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 65 / 06 82 80 18 92

Pauline Limouzin : pauline.limouzin@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 28

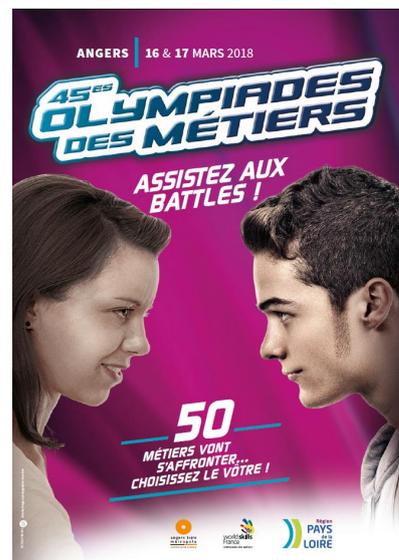
Angers, le 16 mars 2018

Communiqué de presse**Sélections régionales des 45^{èmes} Olympiades des métiers**

Les 16 et 17 mars au Parc des Expositions d'Angers

« La Région est résolument engagée en faveur de l'orientation et de la formation des jeunes pour leur ouvrir tous les chemins de la réussite et de l'emploi. Cette 45^{ème} édition des Olympiades des métiers en témoigne : elle célèbre la diversité des métiers et l'importance de l'expérience professionnelle, en rassemblant sur un même lieu les mondes de la jeunesse, de l'entreprise et de la formation. » affirme Christelle Morançais, Présidente de la Région des Pays de la Loire.

C'est à Angers que 256 candidats démontreront leurs talents lors des sélections régionales les 16 et 17 mars. Cette première phase de sélection permettra aux participants d'intégrer l'équipe régionale pour accéder aux finales nationales qui auront lieu du 28 novembre au 1^{er} décembre, à Caen. Cette compétition qui a lieu tous les deux ans valorise le savoir-faire de haut niveau des jeunes entre 18 et 23 ans tout en mettant en avant de nombreux métiers.

**Une compétition qui permet au grand public de découvrir 50 métiers en action**

Véritables Jeux Olympiques des métiers organisés tous les deux ans depuis 1950, les Olympiades des métiers ont pour vocation de faire concourir des jeunes lycéens de l'enseignement professionnel, apprentis, stagiaires, salariés ou demandeurs d'emploi, au niveau régional, national et mondial.

LES OLYMPIADES DES MÉTIERS, C'EST :**16 000** m²**7** partenaires
sur l'espace orientation**50** métiers
en compétition**9** pôles
métiers**250** juré(e)s**250** candidat(e)s**39** espaces
J'OBSERVE**9** espaces
J'ESSAIE

Cette manifestation régionale permet au grand public de découvrir de nombreux métiers en observant les candidats et en s'essayant à certains gestes. L'objectif des Olympiades des métiers est aussi de contribuer à l'orientation de ceux qui cherchent encore leur voie. En charge du service public de l'orientation, la Région permet aux jeunes et à leurs familles de découvrir la palette étendue des métiers et de l'offre de formation proposée en Pays de la Loire. Les formations qui préparent aux métiers en compétition, du CAP au Master ou diplôme d'ingénieur, y seront ainsi présentées. L'Apprentibus, outil innovant au service de l'orientation des jeunes mis en place par la Région, fera aussi partie des expériences à vivre au Parc des Expositions.

« Certaines filières professionnelles peinent toujours à recruter car elles restent mal connues ou mal perçues par le grand public et les jeunes. Par ailleurs, dans le cadre du plan de relance de l'apprentissage, nous mettons tout en œuvre pour promouvoir l'image d'excellence de l'apprentissage et donner envie aux entreprises d'accueillir davantage d'apprentis. Presque deux ans après le Grenelle de l'apprentissage, la politique de la Région porte ses fruits avec une augmentation de plus de 11 % du nombre d'apprentis. » assure Christelle Morançais, Présidente de la Région.

50 métiers en compétition :

Agriculture

Horticulture • Jardinier paysagiste (en binôme) • Maintenance des matériels

Alimentation et restauration

Boulangerie • Boucherie charcuterie • Cuisine • Poissonnerie •
Sommellerie • Service en salle • Pâtisserie confiserie

Automobile

Mécanique véhicules industriels • Peinture automobile* • Technologie automobile • Tôlerie carrosserie

Bâtiment et travaux publics

Carrelage • Charpente • Couverture métallique • Ebénisterie •
Installation électrique • Maçonnerie • Menuiserie • Métallerie •
Miroiterie • Peinture et décoration • Plâtrerie et constructions sèches •
Plomberie chauffage • Solier • Construction béton armé • Taille de pierre* • Aménagement urbain et réseaux de canalisations

Création

Art floral • Bijouterie joaillerie • Mode et création

Industrie

Chaudronnerie • Maintenance aéronautique • Mécatronique (en binôme) • Réfrigération technique • Soudage • Tournage • Fraisage • Intégrateur robotique*

Numérique

Administration des systèmes et des réseaux informatiques* • Câblage des réseaux très haut débit • Arts graphiques et pré-presse* • Imprimerie* • Web design*

Santé, accompagnement social et services à la personne

Coiffure • Soins esthétiques • Prothésiste dentaire

* métiers dont les sélections régionales ont lieu dans les établissements.

Venez découvrir les métiers grâce à trois espaces thématiques :

J'OBSERVE : Près de 300 jeunes Ligériens sont en compétition sur 50 métiers lors des sélections régionales des 45^{èmes} Olympiades des métiers. L'occasion d'observer les savoir-faire professionnels de ces jeunes apprentis, lycéens et salariés.

J'ESSAIE : Place à l'action et à l'interactivité : cet espace donne l'opportunité de s'essayer aux gestes d'une large palette de métiers, en présence de professionnels issus de la formation et du monde de l'entreprise.

JE M'ORIENTE : Sur cet espace, où seront présents des professionnels du Service public régional de l'orientation, il sera possible d'avoir des entretiens personnalisés et de s'immerger en réalité virtuelle dans différents univers professionnels. S'y dévoilera aussi l'Apprentibus, un véhicule inédit pour découvrir de façon interactive les métiers et les voies d'accès à la formation et à l'emploi, notamment l'apprentissage. Les organismes suivants seront présents sur l'espace orientation : CIO, SUIO des Universités, Réseau Information Jeunesse, MIFE, Réseau des Missions locales des Pays de la Loire, Onisep avec la coordination du Carif-Oref.

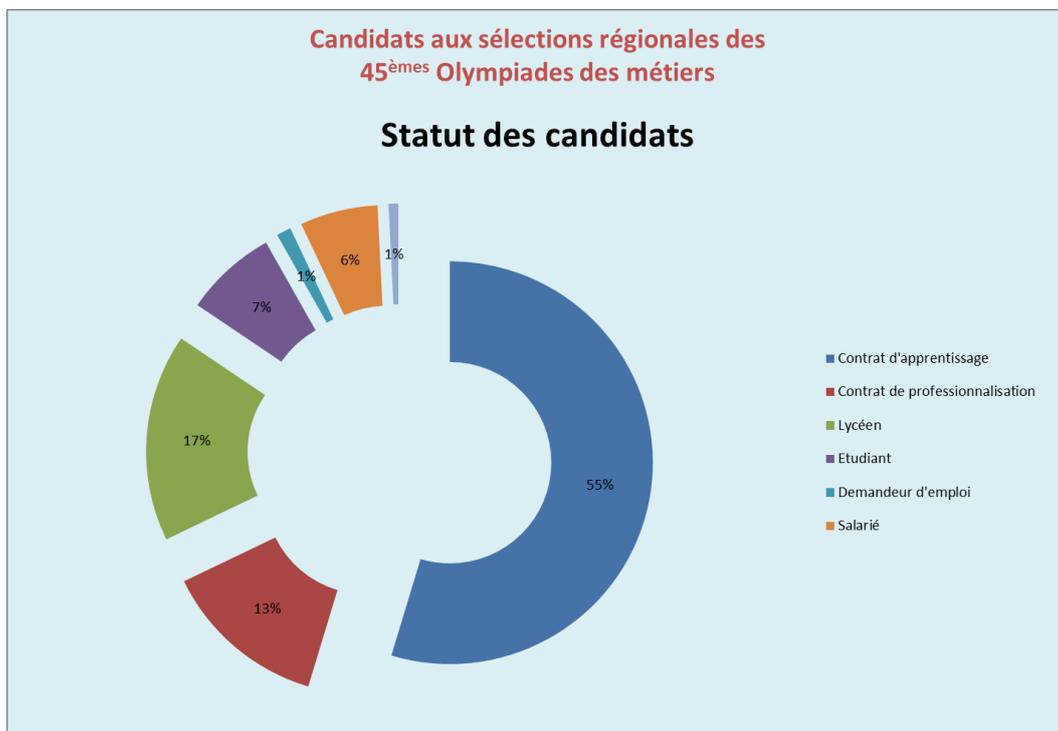


CONTACTS PRESSE

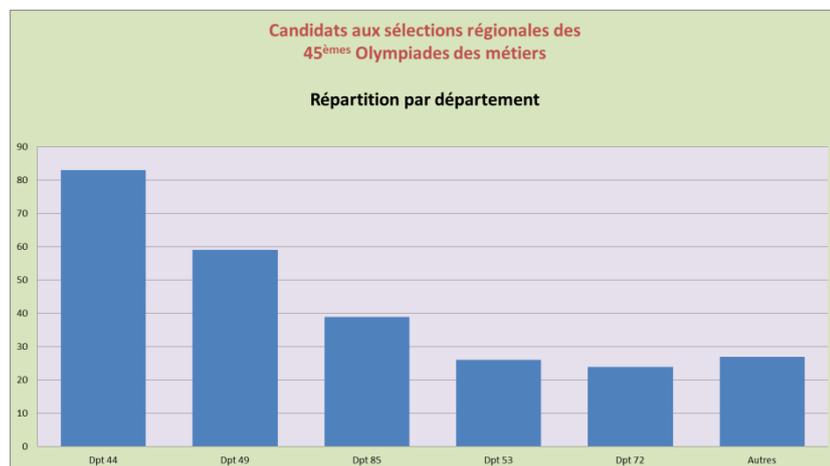
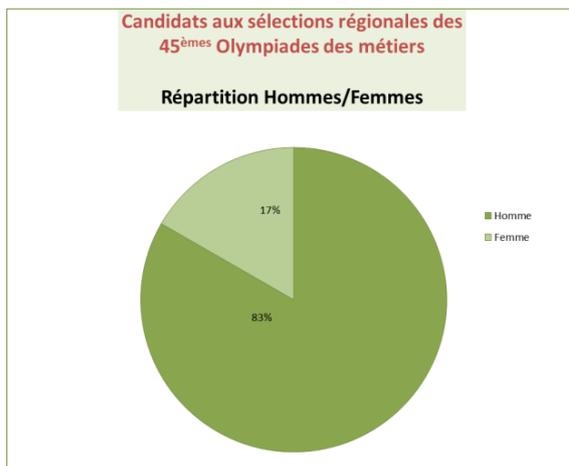
Gwenola Cariou Huet : gwenola.cariou-huet@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 65 / 06 82 80 18 92

Pauline Limouzin : pauline.limouzin@paysdelaloire.fr – 02 28 20 60 28

Chiffres clés de la compétition



4



Déroulé des deux journées



EN CONTINU SUR LES ESPACES J'ESSAIE

J'ESSAIE L'INDUSTRIE ARDESIA

- Animation « Angers fabrique son avenir »

J'ESSAIE LE BÂTIMENT HALL C

- Construction d'un muret
- Pose de faïence
- Montage d'une charpente
- Taille et pose d'ardoises
- Peinture et décoration
- Installation d'un circuit électrique, un réseau de plomberie ou de chauffage
- Montage d'une tonnelle
- Assemblage d'une porte en bois, d'un meuble
- Taille d'un bloc de pierre
- Fabrication d'objets en plâtre, en cuivre, en acier

J'ESSAIE L'ALIMENTATION ET LA RESTAURATION GRAND PALAIS

- Animation autour de la coquille Saint-Jacques

J'ESSAIE LA SANTÉ GRAND PALAIS

- Démonstrations de coiffures et conseils en visagisme et colorimétrie
- Fabrication de crèmes, médicaments et reconnaissance de plantes
- Techniques de soin : pansement, brancardage et réanimation cardiaque

VENDREDI

J'ESSAIE LA CRÉATION GRAND PALAIS

Espace Bijouterie

- 11h-11h30 / 15h-15h30 > Réalisation d'un trèfle en plastiline

Espace Art floral

- 13h30-14h > Battle réalisation Art Floral à partir d'un contenu surprise

J'ESSAIE L'AGRICULTURE GRAND PALAIS

- 14h30 > Jeu « A toi de retrouver la formation et le métier »

ESPACE JE M'INFORME & JE M'ORIENTE NOVAXIA BAS

- 10h-11h / 13h-16h > Battles ludo-pédagogique - proposés par l'Onisep

Pose tes questions à des professionnels sur l'espace
« Je partage et j'échange »

- 9h-10h / 11h-12h > Accompagnement des acteurs de l'apprentissage (formations, situations de handicap, parcours apprentis).
- 13h-14h / 15h-16h / 17-18h > Professionnels du BTP
- 10h-11h / 12h-13h / 14h-15h / 16h-17h > Professionnels de l'agriculture, du BTP

J'ESSAIE L'ALIMENTATION ET LA RESTAURATION GRAND PALAIS

- 10h05-10h35 > Battles Sommelierie
- 10h35-11h > Réalisation de cocktails
- 11h-11h15 > Battle Service en salle
- 11h45-12h15 > Réalisation de verrines
- 13h-14h30 > Battle Cuisine
- 14h30-15h15 > Tressage sur pâte morte
- 15h30-16h15 > Modelage en pâte d'amande
- 16h30-17h > Découpage de fruits - Bar brasserie

ESPACE SOINS ESTHÉTIQUES GRAND PALAIS

- 12h-12h15 / 13h-13h15 > Battles Soins esthétiques

5

SAMEDI

J'ESSAIE LA CRÉATION GRAND PALAIS

Espace Bijouterie

- 11h-11h30 / 15h-15h30 > Réalisation d'un trèfle en plastiline

Espace Art floral

- 11h30-12h > Battle réalisation Art Floral à partir d'un contenu surprise

ESPACE JE M'INFORME & JE M'ORIENTE NOVAXIA BAS

- 10h > Démonstration changement de joint de cache-culbuteur proposé par le pôle automobile
- 11h30 > Jeu « A toi de retrouver la formation et le métier » proposé par le pôle agriculture

Pose tes questions à des professionnels sur l'espace
« Je partage et j'échange »

- 9h-10h / 11h-12h > Professionnels du BTP, de l'imprimerie, de l'industrie et du Numérique
- 10h-11h / 12h-13h / 14h-15h / 16h-17h > Professionnels du BTP, de la création, de l'alimentation et de la restauration, de l'industrie et du numérique
- 13h-14h / 15h-16h / 17h-18h > Professionnels de l'alimentation et de la restauration, de la santé, accompagnement et services à la personne

J'ESSAIE L'ALIMENTATION ET LA RESTAURATION GRAND PALAIS

- 10h-10h30 > Battles Sommelierie
- 10h30-11h > Réalisation de cocktails
- 11h-11h15 > Battle Service en salle
- 11h45-12h15 > Réalisation de verrines
- 13h-14h30 > Battle Cuisine
- 14h-14h55 > Présentation de coups de cœur - Sommelierie
- 14h30-15h15 > Façonnage traditionnel - Boulangerie
- 15h30-16h15 > Concours du plus beau trèfle en pâte
- 16h30-17h > Découpage de fruits - Bar brasserie

ESPACE SOINS ESTHÉTIQUES GRAND PALAIS

- 12h-12h30 > Battles Soins esthétiques



LES TEMPS FORTS

EN CONTINU SUR LES ESPACES J'ESSAIE

J'ESSAIE LE NUMÉRIQUE ARDESIA

- Le numérique dans tous ses effets
- Démonstration de la fabrication d'un handspinner
- Démonstration et informations sur les métiers Arts graphiques/préresse et Imprimerie
- Informations sur les métiers du Web design
- Démonstration de soudure fibre optique
- Démonstration d'objets connectés

J'ESSAIE LES TRAVAUX PUBLICS HALL C

- Monteurs de réseaux et fibre optique
- Simulateur d'engins

J'ESSAIE LA CRÉATION GRAND PALAIS

- Tapisserie Décoration
- Vitrail
- Ateliers Confection de bracelets végétaux
- Ateliers Confection tee-bag Saint-Patrick
- Ateliers Confection d'un petit objet en cuir

J'ESSAIE L'AGRICULTURE GRAND PALAIS

- Découverte de l'élevage connecté
- Démonstration de transformation de lait : beurre et fromage
- Atelier autour du végétal
- S'essayer à la conduite d'un tracteur / EN EXTERIEUR



Focus sur les chiffres de l'apprentissage en Pays de la Loire

Au 31 décembre dernier, 30 246 apprentis et pré-apprentis étaient recensés dans les CFA de la région, soit une augmentation de 6,8 % par rapport à 2016.

S'agissant des secteurs professionnels, la remontée des effectifs semble se confirmer dans les principaux secteurs ayant recours à l'apprentissage en Pays de la Loire :

- Agroalimentaire, Alimentation, Cuisine : + 2.0 %
- Commerce, Vente : + 5.2 %
- Bâtiment : + 4.2 %
- Moteurs et Mécanique auto : + 10.1 %
- Travail du bois et de l'ameublement : + 8.4 %

A noter également une bonne progression des DIMA (Dispositifs d'initiation aux métiers par l'alternance) dans la Région, de 16.4 % entre 2016 et 2017. Cela confirme la place de ce dispositif dans le processus d'orientation et de définition du projet professionnel des jeunes.

La progression des entrants en apprentissage de + 8.8 % laisse présager que les années à venir enregistreront une progression, notamment dans les secteurs professionnels qui ont le plus recours à l'apprentissage :

- Agro-alimentaire, alimentation, cuisine : + 2.5%
- Commerce, vente : + 9.9 %
- Moteurs et mécanique auto : + 14.3%
- Bâtiment (finitions) : + 13.0 %
- Travail du bois et de l'ameublement : + 7.8%