

Mazubi Days: découverte d'un environnement de formation passionnant

Quelque 200 visiteurs ont participé du jeudi 27 septembre au samedi 29 septembre aux Mazubi Days 2018 à Micarna Courtepin. Pour la première fois, les jeunes ont eu l'occasion durant trois jours de portes ouvertes de jeter un œil dans les coulisses d'une entreprise industrielle.

Comment découpe-t-on un porc? De quelles machines a-t-on besoin pour le fonctionnement impeccable d'une entreprise industrielle et que fait d'ailleurs un spécialiste de l'économie domestique chez un transformateur de viande? Ces questions et d'innombrables autres ont fait l'objet d'une discussion lors des Mazubi Days 2018 à Micarna. En effet, lors de ces trois jours de formation professionnelle, les jeunes de la région et leurs questions très personnelles ayant trait à une possible formation ont été au centre des préoccupations. «Les Mazubi Days sont destinés aux élèves qui se penchent sur leur orientation professionnelle, qui réfléchissent à ce qu'ils souhaitent devenir, et aux possibilités qui s'offrent à eux», explique Sabrina La Gioia, responsable projet de la formation professionnelle de Micarna.

Une grande importance

Il s'agit d'une décision importante dans la vie de chacun. C'est pourquoi l'intérêt porté aux Mazubi Days sur trois jours était grand. Environ 200 visiteurs intéressés sont venus le jeudi et vendredi après-midi ainsi que le samedi à Micarna Courtepin. Parallèlement à la présentation des métiers et à la possibilité d'échanger avec les enseignants et les apprentis, ce sont surtout les possibilités de visite au sein de l'exploitation industrielle qui ont connu un grand engouement. «On ne peut pas jeter tous les jours un œil dans les coulisses d'une telle entreprise. C'est passionnant non seulement passionnant pour les jeunes, mais aussi pour les parents», confirme Sabrina La Gioia. «Justement le secteur des professionnels de la viande, mais aussi le propre atelier de formation à nos métiers techniques ont eu un vif succès. Et beaucoup étaient certainement étonnés de voir que l'on peut apprendre 18 métiers différents à Micarna; rien que chez nous, à Courtepin, il existe 15 orientations différentes.»

UN VIF INTÉRÊT

Une grande diversité de formations qui attire tous les ans de nombreux jeunes. Environ 130 apprenants effectuent actuellement leur formation professionnelle de base dans l'un de ces domaines professionnels, soit ici au siège principal, soit en Suisse orientale. À côté de l'offre de formation variée, ce sont surtout les formateurs en apprentissage commercial ou en informatique qui ont retenu l'attention des visiteurs de l'événement. Mais aussi les professionnels de la viande ou les technologues en denrées alimentaires ont été confrontés à d'innombrables questions. Le samedi, l'affluence était particulièrement forte devant les ateliers de formation des professionnels de la viande et des techniciens. D'après les responsables de projet, le concept d'extension de la journée portes ouvertes à trois jours et d'en faire les Mazubi Days a fait ses preuves. «Nous avons eu des jeunes qui sont venus le jeudi à la session d'information et qui sont repassés le samedi avec leurs parents pour déposer leur dossier de candidature car ils peuvent s'imaginer un avenir ici avec nous», se réjouit Sabrina La Gioia. Actuellement, il n'a pas encore été décidé si l'année prochaine également il sera possible de découvrir les coulisses d'une entreprise industrielle nationale pendant trois jours. «En tous cas nos trois Mazubi Days ont été passionnants, intenses et instructifs pour tous les participants!»

Le groupe Micarna

www.micarna.ch

Les entreprises du segment 1, qui appartiennent au groupe Migros, produisent de la viande, de la volaille et du poisson de première qualité. Fondé en 1958 à Courtepin (FR) par Gottlieb Duttweiler en tant qu'entreprise de transformation de viande de Migros, le segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie englobe aujourd'hui les entreprises sises en Suisse que sont Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischrocknerei, Optisol, Rudolf Schär et Tipesca, ainsi que deux entreprises dont le siège se situe en Allemagne: Oberschwäbische Geflügel et KM Seafood. Grâce à des installations de production à la pointe de la modernité et des normes extrêmement strictes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail, ces entreprises atteignent un niveau de qualité en tout point remarquable. Elles s'engagent systématiquement en faveur de conditions d'élevage respectueuses des animaux et de transports engendrant le moins de stress possible. De plus, elles garantissent la traçabilité irréprochable de chaque produit. Le segment Viande, volaille, poisson et œufs de M-Industrie, dont l'effectif s'élève à quelque 3'000 collaborateurs, a réalisé un chiffre d'affaires de 1,6 milliard de francs en 2017.

Courtepin, 03.10.2018

Informations complémentaires | Service de presse de Micarna

Roland Pfister / Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch