



Le travail à distance, un défi relevé par les apprentis

Une centaine d'apprentis était de retour hier, au [CFA](#), après trois mois de cours à distance. Tutos vidéos, visio, recettes... Professeurs et élèves ont dû innover pour poursuivre l'apprentissage.

Reportage

Hier, c'était le jour du grand retour pour 107 élèves en première année de CAP au [CFA](#) du 3IFA, après plus de deux mois de confinement. Pour entrer, direction la case foyer, où les élèves masqués sont badigeonnés de gel hydro alcoolique. Partout dans l'établissement, les messages de prévention tournent en boucle sur les écrans d'affichage et le fléchage au sol fluidifie la circulation en un sens. « On bosse là-dessus à temps plein depuis six semaines », indique le directeur Bruno Nicole.

Pour autant, l'établissement ne souhaite pas « interdire toute forme d'activité et ressembler à une prison. Le distributeur automatique, régulièrement désinfecté, est toujours à disposition des élèves. À l'internat, la vie sociale continue, des activités sont proposées le soir, comme des projections ou encore de la pétanque, le tout en s'adaptant aux mesures sanitaires. »

Applications smartphones et tutos recette

Alimentation, restauration, automobile, coiffure, vente... Durant le confinement, enseignants et élèves ont dû s'adapter dans chaque secteur. « J'ai eu quelques problèmes d'identifiants, je n'ai pu m'inscrire sur la plateforme qu'aujourd'hui, » raconte Lucas Garnier, 17 ans et élève en CAP Mécanique. « J'ai tout de même réussi à suivre les cours par mail. C'était un peu compliqué de tout envoyer par mail mais bon, on s'adapte. »

Même topo pour son camarade Kyran Paquet, 15 ans et apprenti dans un garage à [Domfront-en-Poiraie](#) : « J'ai eu un peu de mal à tout suivre par mail et créer un compte, mais heureusement, mes parents ont pu m'aider. »

Côté prof, on a également dû innover. Gladys Vincent, formatrice en cuisine auprès des CAP, BP et APR, a été mise au défi par ses élèves de réaliser des tutos recettes en vidéo. « C'était une vraie première pour moi, ça m'a fait sortir des sentiers battus. J'ai appris à filmer et monter via des tutos sur internet. Aujourd'hui, j'ai même ma propre chaîne YouTube, mais privée. À force, mon mari m'a dit « il faut que tu t'arrêtes, j'ai pris trop de kilos ! » », lance-t-elle en riant. Pâte brisée, feuilletée, génoise, pâte à choux... « Chaque élève choisissait une technique à mettre en œuvre et l'adaptait. Il m'envoyait ensuite le résultat en photo. J'ai par exemple eu une volaille farcie ou encore une tarte aux citrons. »

Des lacunes à combler

« Côté coiffure, c'est là que c'était presque le plus facile. Les élèves disposaient déjà d'un kit de coiffure avec des têtes malléables, ainsi que d'une application smartphone leur expliquant, par exemple, comment réaliser une permanente », ajoute Bruno Nicole. Pour le secteur automobile, les cours étaient plutôt centrés sur la formation technologique, difficile pour les élèves de démonter un moteur ou redresser une carrosserie de chez eux...

Si la majorité des échanges a eu lieu via l'espace collaboratif Itslearning, « on a laissé une grande liberté d'organisation aux élèves et professeurs : mails, visio, téléphone, réseaux sociaux... Tout était bon à tester. Notre problématique majeure a été de garder un lien avec les apprentis. Quelques jeunes se sont retrouvés en décrochage, certains travaillaient dans des supermarchés ou des boulangeries, d'autres encore ne disposaient pas du matériel adapté et ont par exemple dû suivre leurs cours sur smartphone. On s'est également rendu compte que les jeunes ne maîtrisaient pas nécessairement les outils numériques comme Word, Excel. Ils ne savent également pas tous faire une recherche internet. »

Le directeur envisage de former les jeunes aux outils numériques sur le temps du midi, ou le temps périscolaire et aimerait également mettre des PC à disposition des élèves.

Un galop d'essai

Pour Bruno Nicole, cette réouverture représente également « un galop d'essai. L'idée, c'est de voir ce qui fonctionne et ce qu'il y a à optimiser d'ici la rentrée si les règles sanitaires perdurent. Nous n'avons pas de stress inutile, mais il est normal de s'interroger sur la prochaine rentrée et les effectifs futurs de notre établissement. De nombreux secteurs vont être touchés, on attend de voir les conséquences économiques pour en juger », tempère Bruno Nicole.

Marion DANZÉ.



Gladys Vincent, professeure de cuisine en CAP, BP et ADR au CFA du 3IFA, à Alençon, a relevé le défi de ses élèves : réaliser des tutos vidéos de recettes. Gladys Vincent