

# EMPLOI. ACQUERIR UN METIER QUI PLAÎT GRACE A LA FORMATION PROFESSIONNELLE DU SMV

Ouest-France - mercredi 4 août 2023



Point d'orgue d'un SMV : une formation professionnelle dans le métier de son choix. Pourquoi pas la restauration ? Les savoir-être acquis sont un plus pour trouver un emploi. | SMV DE BREST

Dernier volet du SMV, Service Militaire Volontaire, la formation professionnelle offre aux jeunes stagiaires la possibilité de se former à un métier et de retourner dans le civil une fois la formation validée. L'occasion de mettre à profit tout ce qu'ils ont appris durant leur passage au centre de Brest.

C'est l'ultime étape de leur parcours. Pour les volontaires stagiaires du SMV, la formation professionnelle est le point d'orgue de leur expérience au sein de l'armée. Objectif de ce dernier palier : « **Insérer nos jeunes dans la société civile, répond Sarah, Premier-Maître à Brest. Quand on est volontaire stagiaire, on n'est pas forcément voué à l'engagement militaire. Le but, c'est de construire son projet professionnel, quel qu'il soit.** »

## Acquérir des savoirs-être et des connaissances métiers

Maxime, 20 ans, a poussé les portes du centre SMV de Brest le 3 octobre 2022. Après une formation militaire et une formation complémentaire où il a pu passer son permis, apprendre les gestes de premiers secours, l'autonomie citoyenne et développer de nombreuses compétences humaines, il suit depuis quelques mois, une formation d'agent polyvalent de restauration collective. Un secteur en tension, qui lui assure « **un emploi à la sortie du SMV** », avance Sarah. Une fois la formation validée, les volontaires stagiaires ayant choisis cette branche peuvent intégrer les restaurants des Ehpad, des hôpitaux, des collectivités publiques ou des entreprises.

## Prendre confiance en soi

Au centre de formation CLPS (Centre de formation pour adulte en Bretagne), partenaire du SMV de Brest, Maxime, comme d'autres volontaires stagiaires, étudient durant cinq mois les techniques culinaires, acquièrent les bases de l'hygiène alimentaire... Tous sont formés à la préparation des plats froids, à l'accueil des clients, au service, à l'encaissement et à la remise en ordre de la salle à l'issue du service. « **J'apprends aussi à être organisé, à mieux gérer ce que je fais dans mon travail. C'est une qualité que je n'avais pas du tout avant de commencer la formation** », confie, amusé, le jeune homme. Originaire de Lorient, Maxime n'est pas allé au lycée. Ne sachant pas trop comment reprendre des études, il a intégré le SMV pour avoir un cadre, et « **apprendre un métier** ».

## Trouver un emploi qui a du sens

Côté formateurs du CLPS, compter des volontaires stagiaires dans ses rangs est un bon point. « **D'après les retours que l'on a, les volontaires stagiaires sont appréciés pour leur rigueur, leur politesse, leur ponctualité et leur savoir-être,** affirme Sarah. **Des valeurs qu'on leur inculque durant les premiers mois de leur service, ici avec nous** ». Si Philippe Lebris, formateur en cuisine au CLPS confirme, il souligne par ailleurs que les volontaires partagent tous la même ambition, « **celle de faire un métier qui leur plaît. Avec cette formation, les jeunes acquièrent des compétences techniques,** explique-t-il. **Mais surtout, elle leur permet de trouver du sens à ce qu'ils font** ».

Pour en savoir plus sur le Centre SMV de Brest