

TÉMOIGNAGE •

Dans cette édition du mois de Mars, découvrez Sophie en poste au **Bi1 de Pierre-de-Bresse (71)**. Sophie a obtenu son CQP en 2017, depuis elle a fait du chemin, jusqu'à évoluer au poste de seconde. Dotée de nombreuses expériences professionnelles, Sophie ne s'est jamais fermée de porte, jusqu'à trouver son métier passion. Découvrez son parcours.

Sophie
48 ans



IDV: Présente nous ton parcours

Avant ma reconversion, je travaillais en usine en Allemagne, pendant 8 mois. Après, la fermeture de mon usine, j'ai changé de travail. Je suis restée trois ans en atelier de découpe de volailles et j'ai fait neuf ans de vente par téléphone.



IDV: As-tu des souvenirs de bons moments passés à l'IDV

Des bons moments ? Je n'ai eu que des bons moments, puisqu'on était un super groupe! On est toujours en contact avec les autres apprenants. On prend des nouvelles de temps en temps et on a passé des bonnes soirées aussi. On s'est beaucoup entraîné dans la pratique. Que des bons moments.

IDV : Quels sont les avantages de l'IDV ?

L'avantage avec l'IDV, c'est qu'on travaille en alternance. C'est une formation pour adultes, on est par groupe d'adultes, on peut s'entraider. L'alternance permet de voir un peu tout du métier.

Eux (ndlr: l'IDV) s'occupent aussi de tout ce qui est administratif, ce qui est déjà pas mal pour nous. Tout ce qui est démarche à faire, on ne s'occupe de rien.

IDV: Quelle était ta situation en fin de formation ?

Quelques semaines avant ma fin de formation, on m'a signalé qu'il n'y avait pas de poste pour moi dans l'entreprise où j'ai fait ma formation. J'ai fait des démarches par moi-même pour trouver un poste et j'ai intégré le **Bi1 de Pierre De Bresse** tout de suite après ma formation. J'y suis restée pendant deux ans. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de partir pour essayer la boucherie traditionnelle traiteur. J'y suis restée neuf mois et je suis revenue au Bi1 de Pierre de Bresse. J'ai été en CDD pendant quelques temps et je suis seconde depuis juin 2022.

TÉMOIGNAGE ●

IDV: Présente nous une journée type

Le chef travaille les matins principalement. Moi, je suis une semaine de matin, une semaine d'après midi. Quand je suis le matin, j'aide le chef à monter le rayon traditionnel, à couper la viande pour le LS (ndlr : libre service), à réceptionner des viandes, à faire les facings, à contrôler les dates et tout ce qui va avec. Quand je suis l'après midi, je prépare pour le lendemain.

IDV: Qu'est-ce que tu aimes dans ton métier ?

Tout!

La partie découpe de viandes, mais pas que ça. Il y a la partie vente, échange, traçabilité, gestion, tout ce qui va avec. Parce que le métier de boucher, ce n'est pas que couper de la viande.

IDV: Les stéréotypes masculins du métier ont-ils été un frein ?

A la base, ce qu'il faut savoir sur moi, c'est que j'ai déjà une formation qui est à prédominance masculine. J'ai un CAP-BEP en électrotechnique. Donc je ne me suis pas posé de question pour la boucherie.

IDV: As-tu une place différente par rapport aux hommes de ton équipe ?

Je pense que mon chef ne fait pas de différence, mais on a forcément des visions différentes du métier et de la façon de travailler. C'est ce qui me plaît.

IDV: Quelle dynamique apportent les femmes en boucherie ?

Elles sont peut être plus minutieuses. Des fois, pour une présentation de viande sur un plat, une femme ne la présentera pas de la même manière. Un ficelage ne va pas être fait de la même manière. On a chacun notre méthode, notre savoir-faire. On a des façons de faire différentes, tout simplement. Je suis peut-être moins rapide qu'un homme, mais on se complète, ça se passe bien.



IDV: Que dirais tu aux femmes qui hésitent à se lancer ?

Si elles sont motivées, il n'y a pas à hésiter.

À voir !

Découvrez la vidéo de l'interview de Sophie ainsi que de son responsable ! L'occasion d'en savoir plus sur son parcours inspirant. Rendez-vous dans la rubrique "témoignages"