

Metz, le 24 janvier 2025

LE RÉSEAU DES CHAMBRES DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PRÉSENT AUX WORLDSKILLS GRAND EST – LA COMPÉTITION DES MÉTIERS

Créée en 1950, la compétition internationale WorldSkills célèbre le savoir-faire dans les métiers techniques et manuels.



Portée par des valeurs comme l'excellence, l'innovation et le respect des traditions, elle met en lumière des jeunes talents prêts à repousser les limites de leur expertise.

Les compétitions régionales, tremplins vers les échelons nationaux et internationaux, jouent un rôle clé en révélant les professionnels de demain et en valorisant les métiers dans les territoires.

Parmi les épreuves : électricité, mécanique automobile, métiers de bouche ou encore cybersécurité. Chacune teste la précision, la créativité et la maîtrise des participants dans des secteurs en constante évolution.

LA CMA AUX WORLDSKILLS

Au cœur de la 48^{ème} compétition WorldSkills, **du 30 au 1^{er} février prochains, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat du Grand Est et de la Moselle disposeront d'un stand de 50m², conçu comme un véritable espace de dialogue et d'information.**

Nos conseillers formation, spécialistes de l'apprentissage et experts des 250 métiers de l'artisanat, seront présents pour répondre aux questions des visiteurs.

Peu importe l'âge ou le statut du candidat, chacun pourra bénéficier de conseils personnalisés sur les questions d'orientation, de reconversion ou d'évolution professionnelle

Notre message est clair : il n'y a pas d'âge pour se former dans l'artisanat. Que vous soyez un jeune en quête de votre voie ou un adulte souhaitant donner un nouveau souffle à votre carrière, nos conseillers sont là pour vous accompagner.

UN MOMENT DE COMPÉTITION À NE PAS MANQUER

CMA Formation Moselle aura également l'honneur d'accueillir, dans son CFA de Metz, les épreuves de pâtisserie et de boulangerie de cette compétition prestigieuse. Une occasion unique de découvrir en action l'excellence de nos jeunes talents !

PORTRAITS DE JEUNES PARTICIPANTS AUX WORLDSKILLS

Dans le cadre des WorldSkills, les apprentis de nos centres **CMA Formation** démontrent tout leur savoir-faire dans des épreuves techniques et exigeantes, véritable vitrine de l'excellence artisanale. Ces jeunes talents, sélectionnés parmi les meilleurs de leurs domaines, incarnent la passion et la rigueur qui font la renommée de nos formations.



BOULANGERIE

Les compétiteurs et compétitrices doivent réaliser divers pains avec des fermentations différentes, viennoiseries, produits de restauration boulangère et une pièce artistique en pâte à pain, sur un thème donné.

Le sujet comporte également la confection d'un pain avec un ingrédient surprise imposé. Les compétiteurs et compétitrices doivent présenter leurs productions et être capables d'argumenter en mobilisant leurs connaissances personnelles, techniques et technologiques.

L'évaluation porte notamment sur l'aspect, la créativité et le goût des produits obtenus, ainsi que sur l'organisation du travail, l'hygiène et la gestion des déchets et du gaspillage.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE FORBACH

Alexandre Letro



BOUCHERIE

Les compétiteurs et compétitrices doivent procéder à la découpe d'une carcasse de viande selon les standards du métier.

Ils doivent ensuite préparer (désosser, séparer) et présenter la viande (barder, ficeler, mettre en place, décorer...), en respectant le cahier des charges et le temps imparti. Le sujet concerne le travail de 3 viandes : l'agneau, le veau, et le bœuf.

Un module mystère est également à réaliser, à partir de différentes pièces de viandes imposées, qu'il faut préparer et décorer.

L'évaluation porte également sur l'organisation des compétiteurs et compétitrices, la sécurité et les règles d'hygiène.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE METZ

Bastien Wilhelm



PÂTISSERIE-CONFISERIE

Le métier de pâtissier-confiseur exige passion, précision et créativité. Véritable artisan des saveurs, le pâtissier maîtrise l'art de sublimer les matières premières pour créer des desserts raffinés et des confiseries délicates.

Rigueur, dextérité et sens de l'esthétique sont essentiels, tout comme une excellente gestion du temps et des techniques avancées de pâtisserie.

Aux WorldSkills, les candidats sont jugés sur leur capacité à réaliser des créations complexes dans des conditions exigeantes. Ils doivent démontrer leur maîtrise des fondamentaux (pâtes, crèmes, glaçages), leur créativité à travers des pièces artistiques, et leur aptitude à innover tout en respectant des normes strictes d'hygiène et de présentation.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE METZ

Lola Thielen



PEINTURE AUTOMOBILE

Les compétiteurs et compétitrices doivent rectifier les défauts sur des carrosseries en les ponçant, appliquer des mastics pour réparer les rayures, préparer les surfaces et « cacher » (protéger/masquer) les éléments avant de les peindre.

Ils ou elles doivent ensuite appliquer tous types de peinture sur les véhicules pour leur rendre leur aspect d'origine.

L'évaluation porte notamment sur les compétences de ponçage, de masquage, d'application de peinture, de raccord et d'ajustement de couleur sur des pièces en acier, en aluminium et en plastique.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE FORBACH

Tim Bichler



PEINTURE AUTOMOBILE

Les compétiteurs et compétitrices doivent établir un diagnostic des dysfonctionnements constatés, réparer le véhicule et rédiger un compte rendu de l'intervention dans un temps limité, tout en maintenant le poste de travail et le véhicule propres et en état.

L'épreuve porte notamment sur le diagnostic des systèmes d'injection, de freinage, de mesures, électriques, mécaniques, ainsi que la géométrie et les véhicules hybrides/électriques.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE FORBACH

Enzo Dambo



ASSEMBLAGE CYCLES

Il faut effectuer un diagnostic à partir de schémas en réalisant des mesures et contrôles sur les différentes technologies (mécanique, électricité,) présentes sur les vélos afin de détecter la panne, effectuer les réparations nécessaires en remplaçant la ou les pièces défectueuses, et réaliser les réglages mécaniques pour remettre le matériel en parfait état de fonctionnement. L'évaluation porte également sur le respect des règles de sécurité, le savoir-faire, les connaissances techniques et technologiques.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE FORBACH

Corentin Dieda

Camil Mebarkia



INSTALLATION ELECTRIQUE

Les compétiteurs et compétitrices doivent procéder à une installation résidentielle, tertiaire ou semi-industrielle, comme ils le feraient au domicile d'un particulier ou dans une entreprise (éclairage, prise de courant, gestion de chauffage et d'énergie, domotique, câblage communicant...).

Ils doivent également réaliser le dépannage d'un élément de l'installation en détectant et réparant les défaillances. Enfin, ils doivent programmer et mettre en service l'ensemble de l'installation électrique à l'aide d'un logiciel informatique.

L'évaluation porte notamment sur l'installation, le câblage, la mise en service et le fonctionnement. Le respect des règles de sécurité et la tenue du poste de travail sont aussi pris en compte dans la notation.

CMA FORMATION MOSELLE, CFA DE METZ

Lucas Mangeon

Mathis Poissenot

CMA FORMATION : UN ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'APPRENTISSAGE

Les CMA jouent un rôle central dans le développement des métiers de l'artisanat en France. À travers leur réseau de centres de formation d'apprentis (CFA), appelés CMA FORMATION, elles transmettent les savoir-faire, forment les professionnels de demain et soutiennent les entreprises artisanales dans leurs besoins en compétences.

Plus de 1000 apprentis formés chaque année

Chaque année, plus de 1 000 jeunes et adultes sont accueillis dans les **3 centres modernisés de Moselle, situés à Forbach, Metz et Thionville. Ces établissements, équipés de plateaux techniques de pointe, offrent un taux de réussite moyen de 86 %.**

CMA FORMATION propose une large palette de cursus dans des domaines variés tels que l'automobile, la coiffure, les métiers d'art ou l'alimentation. L'alternance entre théorie et pratique garantit aux apprentis une entrée rapide et réussie sur le marché du travail, avec un accompagnement pédagogique personnalisé tout au long de leur parcours.

50 ans d'expertise au service de l'artisanat

Depuis plus de 50 ans, CMA FORMATION forme des générations de professionnels, du CAP au Bac+3, avec des diplômes reconnus par l'État et des parcours conçus pour l'insertion professionnelle ou la création d'entreprise.

Un environnement d'apprentissage alliant tradition et innovation

Les CMA offrent des infrastructures modernes et adaptées aux besoins actuels des entreprises artisanales :

- **Transmission des savoirs traditionnels** : Les métiers de l'artisanat, porteurs d'un riche héritage culturel, sont enseignés à travers une combinaison de pratique en entreprise et de cours en CFA.
- **Infrastructures de pointe** : Des équipements modernes couvrant des secteurs variés tels que l'alimentation (boulangerie, poissonnerie), les services (coiffure, esthétique, carrosserie) et la fabrication (métiers d'art, arts graphiques).
- **Accompagnement personnalisé** : Les CMA soutiennent chaque apprenti dans son parcours, depuis le choix de la formation jusqu'à l'insertion professionnelle.

L'apprentissage : un tremplin vers l'emploi

Avec 8 jeunes sur 10 trouvant un emploi après leur formation, l'apprentissage s'impose comme un levier clé pour l'insertion professionnelle. Accessible dès 15 ans, il permet de combiner formation rémunérée et expérience en entreprise, garantissant une employabilité immédiate.

La reconversion : construire un nouveau projet de vie

CMA FORMATION accompagne également les adultes dans leurs reconversions professionnelles, grâce à des bilans de compétences, des validations d'acquis et des études de marché.

Ces dispositifs permettent de bâtir des projets solides et ambitieux, qu'il s'agisse d'un nouvel emploi ou de la création d'une entreprise. CMA FORMATION, grâce à ses investissements constants et à son expertise, continue d'assurer un haut niveau d'excellence dans les métiers

de l'artisanat, tout en répondant aux attentes des professionnels et des entreprises d'aujourd'hui.