

23 Août 2017

Communiqué de presse**100% de réussite pour les candidats du programme AuchHance,
l'accès aux métiers de bouche pour les travailleurs en situation de handicap****DONNER UNE CHANCE PROFESSIONNELLE POUR TOUS**

Le vendredi 25 Août 2017, à 10 heures, se déroulera la **cérémonie de remise des diplômes des personnes qui ont appris leur nouveau métier dans le cadre du programme AuchHance**, au sein des locaux de Campus Pro, 5 rue de l'innovation à Lille-Hellemmes.

AuchHance est un programme réalisé par Auchan, afin d'intégrer des personnes ayant la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé au sein d'un hypermarché en leur donnant **l'opportunité de se former et de se reconvertir aux métiers de bouche** : pâtisserie, boulangerie, poissonnerie, boucherie et vendeur conseil stand de coupe (fromage & charcuterie).

Le projet initié en 2015 trouve son origine dans un double constat : un nombre de travailleurs handicapés importants (2,5 millions en 2015, date de lancement du projet) et un taux de chômage toujours en hausse (environ 490.000 demandeurs en 2015). La démarche sociétale portée par Auchan est donc forte : réduire le taux de chômage, tout en permettant l'accès au travail aux personnes en situation de handicap sur des postes de métiers de bouche, auxquels ils accèdent très rarement au vu de leur pénibilité.

Auchan, lance l'expérience dans la région Nord-Pas-de-Calais, l'une des zones les plus touchées par le chômage en 2015 (12.5% contre 10% en France).

UN PROGRAMME PROFESSIONNALISANT RÉUSSI

Le projet AuchHance a été réalisé grâce à **l'accompagnement et au soutien de l'Agefiph** (Association de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées), **du Pôle Emploi et des Cap Emploi de la région, ainsi que de l'OPCA du secteur de la Grande Distribution, FORCO**.

Le centre de formation Campus Pro a été sélectionné en Juillet 2015 par **Equal Op' Conseil, cabinet conseil sélectionné par Auchan Retail France et l'Agefiph pour l'élaboration, le pilotage et la mise en œuvre du projet**. Campus Pro intervient en proposant un cycle de formation adapté aux besoins d'Auchan Retail France et un suivi auprès des candidats sélectionnés sur les différents métiers de bouche (CAP Boulangerie / CAP Pâtisserie / CAP Boulanger / CAP Poissonnerie sont proposés). En plus de ces formations, Campus Pro met en place deux nouveaux Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) : le CQP Boucher et le CQP vendeur conseil produit frais : stand charcuterie – fromage .

Une préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC) de deux mois, puis, une période d'immersion de 15 jours (du 7 décembre 2015 au 31 janvier 2016) ont permis aux candidats de mieux appréhender la réalité du métier avant la signature du contrat de professionnalisation. Les alternants ont été répartis dans une dizaine d'hypermarchés Auchan de la région. Leurs contrats de professionnalisation se sont terminés en juillet 2017.

Ce programme se conclut par une belle réussite avec **100% des 16 candidats ont ayant obtenu leur CAP et 4 Certificats de Qualification Professionnelle validés** (3 autres CQP sont encore en cours de validation).

DEUX EXEMPLES DE PARCOURS :

Aurélien PONT

Monsieur PONT avait obtenu un diplôme de plâtrier-plaquiste en 2009 et a effectué différents missions dans des domaines variés : manutention, fabrication. Il souhaitait une reconversion dans un métier qu'il aime.

Il souhaite travailler comme poissonnier.

Il a été alternant au rayon poissonnerie au sein de l'hypermarché Auchan à Roncq et nous livre son témoignage « Beaucoup d'échanges avec les clients, les recettes, les différents poissons, les produits préparés les périodes où on peut trouver les produits, les modes de conservation, les modes de cuisson ». Il découvre qu'il s'agit d'un métier à part entière, avec beaucoup de domaines de compétences « à Roncq, il faut s'adapter à une clientèle cosmopolite dont certains clients étrangers qui ne parlent pas français. Dans ce cas on dégaine son smartphone et on utilise le traducteur de Google. On est en plein dans la e-poissonnerie ! ».

Monsieur PONT a obtenu son CAP Poissonnerie et est engagé en CDI à AUCHAN V2. Bravo !

Olivier PILOT

Monsieur PILOT est diplômé d'un baccalauréat professionnel commerce en 2013, après avoir préparé un CAP travaux paysagers en 1998. Le métier d'employé libre-service n'a pas de secret pour lui. Il apprécie le contact avec la clientèle. Il aime la pêche en eau douce et en eau de mer, à laquelle il a été initié par son père. .

Il a été engagé au rayon poissonnerie d'Auchan Noyelles Godault pour son alternance. Au-delà des compétences techniques, il faut savoir atteindre les objectifs de vente du rayon au jour le jour. « On cherche à satisfaire la clientèle et la fidéliser. Un jour, il sert une cliente âgée, qui voulait épater son mari, avec un poisson encore jamais goûté. Ce soir-là, du sandre, cuit au four sera au menu. « Dans ce métier, bien sûr, il faut accepter l'amplitude de travail, l'humidité et le froid, apprécier la nature du travail de découpe. C'est intéressant de se mettre à jour, de découvrir de nouveaux produits, de nouvelles techniques de cuisson. »

Monsieur PILOT passera son CAP en septembre et est actuellement à la recherche d'un poste pour la suite.

CONTACTS PRESSE

AUCHAN RETAIL FRANCE

Camille DECROIX
tél : 06 63 68 52 83
cadecroix@auchan.fr

CAMPUS PRO LILLE

Nathalie POPPE
tél : 06 23 44 95 44
nathalie.poppe@campus-pro.fr