

IR RÉUSSIR LEUR CERTIFICAT



AURÉLIE RUDAZ

30 ans, Sierre

CFC de gestion du commerce de détail, RIPP cuisine, CFC cuisinier(ère)

Comment expliquer ce déclic pour la cuisine?

En travaillant dans des grandes surfaces pendant et après l'obtention de mon premier CFC, j'ai vite compris que ce n'était pas tant la vente que les aliments que j'appréciais. De retour en Valais après un séjour de huit mois à Paris, je me suis retrouvée au chômage mais très motivée par toute proposition de formation. A l'OSEO, j'ai trié des jouets d'occasion avant de découvrir l'existence d'un atelier restaurant. Là, enfin, j'ai vraiment trouvé ma place. Le chef de cuisine m'a parlé de la RIPP (Reconnaissance institutionnelle de pratiques professionnelles), une certification développée par Hotel & Gastro Formation Valais et l'Office d'orientation scolaire et professionnelle du Valais romand. Des experts ont évalué favorablement mon travail. Et l'on m'a dit que je ferais une excellente candidate pour un CFC.

Et c'est ce que vous faites en 2017...

Oui, j'ai accompli ma première année d'apprentissage dans un home et terminé mon cursus à la Fondation Valais de Cœur. Une vraie révélation professionnelle et humaine. Cela dit, suivre les cours avec des apprentis plus jeunes que moi n'était pas évident, mais j'ai fait abstraction.

Comment avez-vous vécu la pandémie?

J'ai dû arrêter de travailler la journée pour ne pas être en contact avec le chef ou la sous-chef. Je me retrouvais donc en solo pour le souper, à gérer la préparation et le service des

repas. Une sacrée organisation. Une fois le confinement levé, j'ai retrouvé mes collègues et bénéficié d'un bon entraînement pour les examens.

Et le jour J, que s'est-il passé?

L'examen pratique, version raccourcie en temps et en plats, s'est quand même révélé stressant avec, de surcroît, le port du masque obligatoire. J'ai réalisé des ballottines de volaille, un potage français à l'oignon, un ragoût de bœuf sauce balsamique avec spätzlis et laitues braisées, des crêpes normandes aux pommes. J'ai dû composer avec certains imprévus pendant l'examen mais je l'ai réussi!

Qu'est-ce qui vous a motivée à ce point?

Lorsque j'étais au chômage, j'ai travaillé quelques mois dans un tea-room en tant qu'aide de cuisine. Malgré une promesse d'engagement, on m'a licenciée au motif que je n'étais pas certifiée. Un vrai électrochoc. Je me suis juré que plus jamais personne ne me dirait que je ne suis pas «professionnelle».

Comment voyez-vous votre avenir?

Faire un travail qui me plaît dans un endroit où je me sens bien est essentiel. Je recherche donc un emploi de préférence dans un cadre institutionnel, mais je souhaite surtout préserver le plaisir de cuisiner et d'entretenir des relations sociales de qualité. Effectuer une formation en diététique et former moi-même des apprentis sont des projets qui me tiennent aussi à cœur.

«L'examen était quand même stressant avec, de surcroît, le port du masque.»