

INGERSHEIM

Les stagiaires de Schwendi deviennent mini-entrepreneurs

Deux mini-entreprises éphémères accueillent cette semaine une soixantaine d'élèves, en remplacement du traditionnel stage d'observation en troisième. Jusqu'à vendredi ils réfléchissent et inventent des solutions à une problématique, sous l'égide de deux professionnels.

Ils n'ont pas pu aller en entreprise, les entreprises viennent à eux. Depuis ce lundi, les élèves de troisième qui n'ont pas trouvé de stage en raison de la crise sanitaire reçoivent la visite de deux entrepreneurs : le chef cuisinier Jean-Yves Schillinger (restaurants JY'S et Bord'Eau) et Etienne Barilley, patron de Kalliope (une société mulhousienne de supervision énergétique et production dans l'industrie).

Une vision très tranchée de l'entreprise

Au programme de ces cinq jours, découverte du monde professionnel et de ses rouages, et passage à l'action avec l'organisation des clas-



Le chef étoilé Jean-Yves Schillinger, privé de fourneaux, à la rencontre des collégiens de Lazare-de-Schwendi à Ingersheim. Photos L'Alsace/Hervé KIELWASSER

ses en mini-entreprises. Les collégiens sont invités à mettre au point un projet, dans le cadre d'une thématique définie par leur mentor.

La classe pilotée par Jean-Yves Schillinger travaille ainsi sur les alternatives offertes aux restaurateurs pour garder le lien avec leurs

clients en période de fermeture, et faire perdurer leur activité. Vaste sujet. Ils ont d'abord commencé, lundi, à répertorier toutes les solutions déjà mises en œuvre par les restaurateurs : livraisons à domicile, vente à emporter ou sur les marchés, animation via les réseaux sociaux,

cours de cuisine par les chefs... « La vente à emporter, ce n'est pas notre métier, et beaucoup le font déjà, répond Jean-Yves Schillinger. Nous l'avons proposé pour la Saint-Valentin, nous le referons pour Pâques, mais cela s'arrêtera là. » Les mini-entrepreneurs ont encore

quelques jours pour plancher... « Il faudra que leurs idées soient réalisables. Mais pourquoi pas, je serais peut-être surpris ! », espère le chef.

« Certains patrons sont parfois étonnés des résultats, confirme Cathy Martinez, directrice du parcours "Entreprendre pour apprendre", qui pilote les mini-entreprises.

Oral de 15 minutes, vendredi

Les élèves ont plus d'imagination que les adultes, ils n'ont pas encore de freins, de barrières. » Cette semaine doit leur permettre de se faire une idée plus juste du monde de l'entreprise : « A leur âge ils en ont encore une vision très tranchée, le patron qui gagne beaucoup d'argent et roule en voiture de luxe... » Dans l'autre salle, justement, Etienne Barilley essaie de corriger ces clichés : « Un patron n'est pas obligé d'écraser ses concurrents... L'entreprise crée des richesses, de l'emploi, contribue à la politique sociale du pays. » Autre message qu'il veut faire passer : « On ne réussit que si on est motivé, si on bosse, le diplôme ne fait pas tout... Et on a le droit de se tromper ! »

Dans la mini-entreprise d'Etienne

Barilley, on travaille sur le développement durable et on imagine le collège écologique de demain. « On va essayer de leur faire prendre de la hauteur par rapport à leur statut d'élèves, de les aider à comprendre comment tout s'articule », explique le gérant.

Ce mercredi, les collégiens devraient recevoir la visite d'autres patrons, de la fédération des Bâtiments et Travaux publics du Haut-Rhin, ainsi que du Centre des jeunes dirigeants. Vendredi, chaque groupe devra restituer ses travaux devant un jury de professionnels, lors d'un oral de 15 minutes.

V. KL.



Etienne Barilley, patron de Kalliope, essaie de donner aux élèves une vision plus juste du monde de l'entreprise.

AUJOURD'HUI

L'AGENCE DE COLMAR
7 rue de la Gare

E-mail : alsredactioncol@lalsace.fr
et dna.colmar@dna.fr

Colmar : pharmacie de la Gare, 1
avenue Raymond-Poincaré (au-delà)

VALLÉE DE MUNSTER

« Ainsi chante le pinson »