

## Sommaire

- 1 Édito
- 2 Portraits  
Neela Morard, 17 ans,  
apprentie professionnelle du cheval  
Maxime Gribi, 21 ans,  
apprenti carrossier-tôlier
- 3 Reportage  
Michael Lavanchy, 27 ans,  
cuisinier chez ParisZürich
- 4/5 En images
- 6 Programme
- 7 Interview  
Francisco Barbosa, apprenti 1<sup>re</sup> année  
d'électricien de montage chez Dubrit SA
- 8 Impressions

## Édito

### Le métier de cuisinier offre des débouchés inattendus

Chers visiteurs,

Lorsque on imagine le travail de cuisinier, on pense à une personne qui travaille dans un restaurant ou un hôtel. Un lieu où il fait bon s'installer pour déguster un repas. Et pourtant, au Salon des Métiers, nous avons découvert que l'on peut être cuisinier chez Orlatti, Nestlé ou encore dans un centre d'orientation professionnelle comme le COFOP. Ces entreprises ne sont pas spécialisées dans de la restauration, mais elles engagent et forment des cuisinières et cuisiniers. En effet, qui dit grande entreprise, dit souvent cantine pour nourrir toutes les personnes qui travaillent sur site.

Rien qu'au Salon des Métiers, la cuisine sert plus de 300 repas en semaine et le double les week-ends.

Choisir un métier de bouche, c'est s'assurer de trouver un employeur. En effet, les restaurants cherchent énormément de personnel. Il y a entre 200 et 300 offres d'emplois actuellement dans le canton de Vaud. Devenir cuisinier, c'est aussi opter pour un métier essentiel. Tout le monde a besoin de manger, que ce soit sur son lieu de travail ou lors d'événements plus festifs.

Notre reportage en page 3, vous ouvre les coulisses de la cuisine du Salon.

Bonne dégustation.

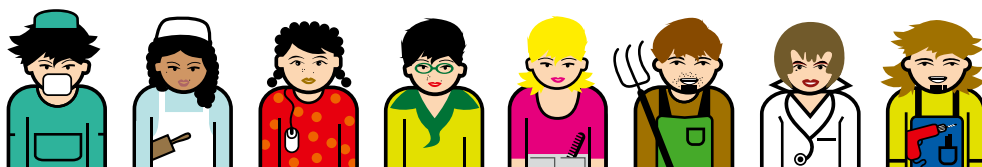


## Elle murmure à l'oreille des chevaux

Nous avons rencontré une jeune apprentie professionnelle du cheval. Depuis toute petite, elle est passionnée par cet animal et rêve d'avoir sa propre écurie. Elle aime les moments passés à l'écurie, tant sur ses chevaux que pour l'entretien et les soins des animaux.

Reportage en page 3

Textes : Lucia Biondo et Nathan Chevallay  
Photo : Ludmilla Willenegger



**SALON DES MÉTIERS  
ET DE LA FORMATION  
LAUSANNE**



## 2 Portraits

# Ils rêvent d'avoir leur propre entreprise

### **Neela Morard, 17 ans, apprentie professionnelle du cheval**

À 17 ans, Neela Morard sait déjà exactement où elle veut aller. Née à Sion, elle vit à Chermignon d'en Haut. Elle est en dernière année d'apprentissage de professionnelle du cheval, à Genève. Elle est sûre d'une chose: son avenir se trouve auprès des chevaux. D'ailleurs, son hobby, c'est hobby à cheval. Elle aime aussi lire et s'occuper de ses deux propres chevaux.

Depuis toute petite, Neela Morard est fascinée par cet animal «J'aime voir l'évolution du cheval, m'en occuper, l'aider à progresser» explique-t-elle. Sa passion ne se limite pas au plaisir de monter, elle aime les moments à l'écurie, l'entretien, les soins, la relation avec l'animal. Elle rêve d'avoir sa propre écurie. Elle prend très au sérieux ce métier. Elle apprécie chaque étape de l'apprentissage, autant celui du cheval que le sien.

Quand elle parle de son futur métier, ses yeux s'illuminent, plus tard elle aimerait partir à l'étranger. Le seul désavantage dans ce métier est le salaire bas. Toutefois, passionnée et profondément attachée au monde équestre, la jeune femme avance sereinement. Pour elle une chose est sûre: tant qu'il aura des chevaux, elle se sentira à sa place.

### **Maxime Gribi, 21 ans, apprenti carrossier-tôlier**

Maxime, Gribi né à Lausanne. Il vit à Froideville. Il est actuellement en 4<sup>e</sup> année d'apprentissage de carrossier-tôlier dans le Centre de Formation des Carrossiers Vaudois. Après ses études secondaires, il a commencé un apprentissage dans une boulangerie. Il aimait le travail manuel, mais après deux ans, il a réalisé que ce métier n'était pas fait pour lui.

Son oncle carrossier lui a montré son métier et Maxime Gribi a eu le déclic. Il ne regrette pas son choix. Il aime travailler avec les matériaux, remplacer des pièces, entre autres. Il est sûr que c'est fait pour lui. Il rêve d'ouvrir sa propre entreprise.

Une de ses passions ce sont les trains, cette passion lui vient de l'enfance car son père avait des trains électriques. Durant son temps libre il est conducteur bénévole de trains au Swiss vapeur parc. Il s'y rend deux fois par mois. Il travaille aussi au Paléo festival et est pompier bénévole. Ces activités le passionnent et lui permettent de se détendre tout en faisant ce qu'il aime. «Pour faire ce métier, il faut être soigné, faire preuve de rigueur, avoir une bonne habileté manuelle, être responsable et autonome», explique l'apprenti.

Textes: Valeriia Bublicva  
et Fiamma Mellen  
Photo: Ludmilla Willenegger

« Il m'est arrivé de travailler non-stop pendant 35 heures ! »



Texte : Tuana Cetinkaya  
et Lexina Sellathurai  
Photo gauche : Lucy Nielsen  
Photo droite :  
Ludmilla Willenegger



Reportage 3

## Le Salon nous ouvre sa cuisine !

### Michael Lavanchy, 27 ans, cuisinier chez ParisZürich

Dans les coulisses de la grande cuisine professionnelle ParisZürich, présente au Salon des Métiers, tout le monde s'affaire dès le matin. Michael Lavanchy, cuisinier, travaille pour ParisZürich depuis plusieurs années. Il occupe un rôle essentiel dans l'équipe. Chaque jour, en suivant les instructions du responsable de cuisine, il participe à la réalisation des plats proposés aux clients. L'organisation est millimétrée : chacun sait exactement quoi faire et à quel moment. Pendant que lui coupe les oignons, d'autres lavent la salade, remplissent les frigos de boissons, cuisent le pain ou préparent la blanquette de veau servie ce midi aux nombreux visiteurs.

« Je préfère cuisiner avec des produits suisses et de saison. Cela garantit une meilleure qualité et un goût plus authentique. Ça me permet aussi de varier les recettes et de respecter le rythme naturel des produits. Je m'occupe de commander tous les ingrédients en vérifiant les prix et les disponibilités », explique-t-il.

Le rythme de travail est intense. En semaine, l'équipe prépare environ trois cents assiettes par jour et 600 le week-end. Un véritable ballet se danse en cuisine : les casseroles chauffent, les gestes doivent être rapides et

précis, le personnel s'active sans relâche dès 9 heures du matin. Malgré la pression, chacun soutien l'autre pour que tout se passe bien.

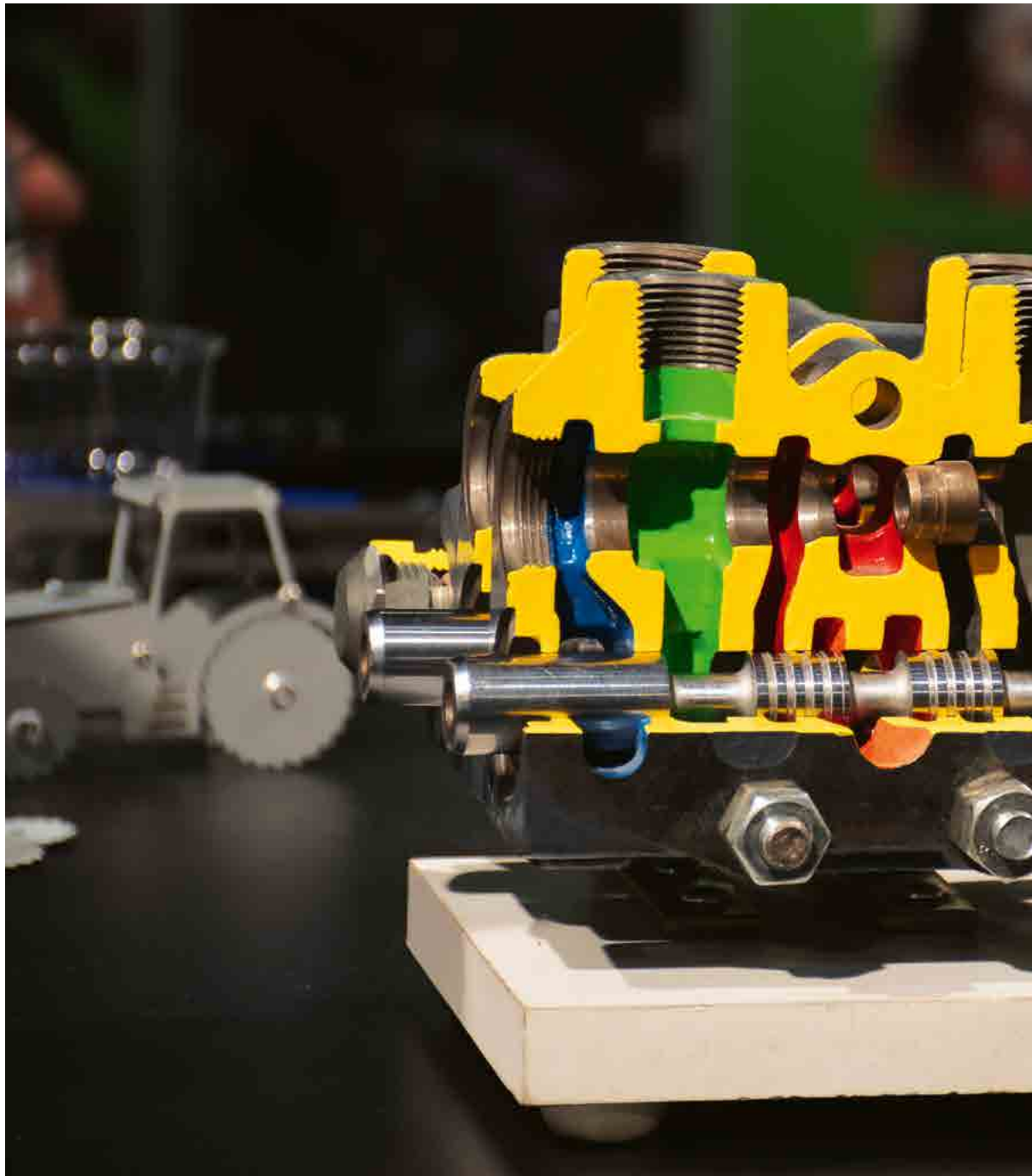
Une bonne hygiène est capitale. Lavage des mains, port de la charlotte, propreté du plan de travail : ces gestes sont répétés toute la journée. « Ce sont des réflexes indispensables qui permettent d'assurer la qualité du service et la sécurité alimentaire », explique Michael Lavanchy.

« Il faut être passionné pour exercer ce métier. Les horaires sont exigeants. Il m'est arrivé de travailler non-stop pendant 35 heures lors d'un événement privé. Il est parfois difficile de concilier vie professionnelle et vie de famille. » Pourtant, il aime son métier. Lorsqu'il termine plus tôt, il profite de son temps libre pour aller au fitness afin de récupérer après un service intense.

Il a eu l'occasion de travailler dans différents contextes, notamment dans des environnements mobiles comme des camions ou semi-remorques. Pour lui, un bon cuisinier doit comprendre le service à table et avoir de l'expérience dans des établissements exigeants.



#### 4 [En images](#)



Photos:  
Marius de Senarclens,  
Lucy Nielsen  
et Ludmilla Willenegger





Texte : La rédaction  
Photo : Ludmilla Willenegger

## 6 La rédaction

# Des jeunes élèves volontaires créent le journal du Salon des Métiers

Nous sommes des élèves âgés de 15 à 17 ans, actuellement à l'École de la Transition (EdT) de Morges. Nous avons eu le plaisir d'être sélectionnés pour un stage de découverte au Salon des Métiers et de la Formation en tant que journalistes. C'est donc nous, par groupe de deux, qui rédigeons le journal que vous tenez entre vos mains: « Perspectives ». Nous effectuons également des reportages et des interviews sur les différents métiers présents.

La réalisation de ce journal aurait été impossible sans l'aide de l'équipe des photographes en préapprentissage du Centre d'enseignement professionnel de Vevey (CEPV) et des apprentis polygraphes de l'École d'arts et communication à Lausanne (ERACOM).

## Programme

Vendredi 21 novembre 2025 – Forum

10h 15 - 10h 45	Défilé de mode
11h 00 - 11h 30	Le Quiz Métiers
13h 45 - 14h 15	Le Quiz Métiers
14h 30 - 15h 00	Défilé de mode

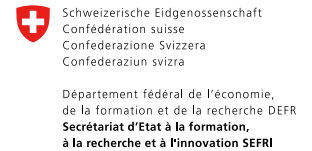
### Impressum

Rédaction : Wajiha Ali, Lucia Biondo, Valeriia Bubleiva, Tuana Cetinkaya, Nathan Chevally, Loredana Ciobanu, Kerluis Estreda Duran, Luana Godinho, Fiamma Mellen, Lexina Sellathurai | Photographes préapprentis : Victoria Barthel, Ketura Borgeaud dit Avocat, Marius de Senarclens, Jelko Faedda, Romane Henri, Lucy Nielsen, Emma Pernet, Jasmine Quiblier, Lyra Tercier, Abygaël Viret, Ludmilla Willenegger | Prépresse : Arthur Goudet, Ganesh Jost, Maéva Lauber, Jelena Milojevic, Lou Ventura | Impression : ERACOM, Pedro Weissen, imprimé sur Satimat, Silk, demi-mat 135 gm<sup>2</sup>

### Organisateurs



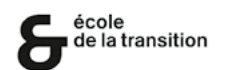
### Soutenu par



### Partenaires médias



### Partenaires journal



« Pour être électricien, il faut posséder un bon niveau de mathématiques et être à l'aise avec les calculs complexes. »



Texte: Wajiha Ali  
et Luana Godinho  
Photos: Lucy Nielsen



Interview 7

## Il illumine notre quotidien

**Aujourd'hui nous avons rencontré Francisco Barbosa, apprenti en première année d'électricien de montage chez Dubrit SA.**

### *En quoi consiste le métier ?*

Je dois amener et distribuer de l'énergie électrique dans un bâtiment, qu'il s'agisse d'une maison, d'un immeuble, d'une industrie ou d'un chantier en construction. Chaque jour, je peux être amené à poser des tubes, tirer des fils, installer des interrupteurs, des prises, des lumières ou encore des tableaux électriques. Je travaille souvent à partir de plans techniques et d'introduction électriques, ce qui me permet d'organiser correctement l'installation.

### *Quels sont les dangers du métier ?*

Y'en a plusieurs, mais les deux principaux sont l'électrisation et l'électrocution.

L'électrisation provoque un choc électrique, dont on peut survivre, tandis que l'électrocution est un choc plus grave qui peut entraîner la mort. La dangerosité dépend de la puissance du courant, de la durée du contact et de la trajectoire du courant dans le corps.

### *Quels sont les avantages de votre métier ?*

Il y a toujours du travail et ce n'est jamais la même chose. Chaque chantier, chaque installation et chaque problème à résoudre sont différents.

### *Appréciez-vous votre métier ?*

Oui, parce qu'il est à la fois complexe et technique, tout en étant polyvalent. Une fois que tu es dans le bain, c'est cependant assez facile à comprendre et agréable à faire au quotidien.

### *Faut-il travailler en groupe dans ce métier ?*

Oui, il faut souvent travailler en équipe. Nous sommes souvent au moins deux personnes sur un chantier, surtout quand on est en apprentissage. Cela permet d'apprendre, d'être guidé et de travailler en sécurité.

### *Y a-t-il des filles électriciennes ?*

Dans mon entreprise, il n'y en a que deux et environ 15 hommes. Je pense que les filles qui travaillent dans ce métier se démarquent, car elles montrent qu'elles ont vraiment envie.

### *Quelles sont les compétences à avoir pour devenir électricien ?*

Il est essentiel de posséder un bon niveau de mathématiques, d'être à l'aise avec les chiffres et les calculs complexes. Il faut également savoir analyser des situations de manière rigoureuse afin de résoudre efficacement les problèmes qui se présentent au quotidien.



### Maxence Bessat, 17 ans et Brayán Pereira, 17 ans

Nous sommes étudiants à l'École de la transition à Bussigny. Actuellement, nous sommes en stage chez Robotsphere. Nos stands préférés sont celui de la carrosserie et celui de la police. Maxence Bessat aimerait être mécanicien d'automobile, car il adore tout ce qui est en lien avec les véhicules.

Quant à Brayán Pereira, il est venu pour découvrir les métiers de chantier. Il ne sait pas exactement quel métier il veut faire mais il est intéressé par le domaine de la construction. Dans sa famille, il y'a beaucoup de personnes qui y travaillent.

Textes : Loredana Ciobanu et Kerluis Estreda Duran

Photo du haut : Ludmilla Willenegger

Photos du bas : Marius de Senarclens

## 8 Impressions

# Rencontres durant le Salon



**Noémie Knodel, 13 ans**

Je suis actuellement à l'école à Yverdon. Mon impression sur le Salon des Métiers est très bonne. Je trouve que c'est très convivial, tu peux trouver des informations sur le métier qui t'intéresse. Je suis venue pour découvrir des nouveaux métiers.



**Eloïse Knodel, 13 ans**

Je suis élève de l'école à Yverdon. Je suis ici pour connaître des nouveaux métiers et apprendre des nouvelles choses. Je trouve que ce Salon est sympa et enrichissant. On apprend énormément de choses, ça nous permet de nous faire un avis plus précis et concret sur les métiers.



**Timo Liniger, 19 ans**

J'ai fait mon apprentissage en tant que polymécanicien. Actuellement, je suis formateur à l'École de la transition. Je suis venu au Salon des Métiers, sur le stand du Groupement Suisse de l'Industrie des machines pour faire la promotion des métiers techniques auprès des jeunes.



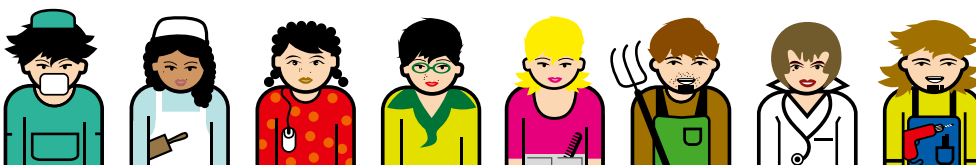
**Kevin Leandro de Oli, 16 ans**

Je suis étudiant de l'École de la transition de Morges. J'aime aider les personnes âgées c'est pour cela que je veux travailler dans le domaine de la santé, plus spécifiquement comme assistant socio-éducatif ou assistant en soins et santé communautaire. Mon stand préféré est celui d'AORIS, les infirmières sont super sympas et j'adore leur activité.



**Jeanina Necula, 16 ans**

Je suis à l'École de la transition à Aigle. J'aime la communication. Mon rêve est de devenir hôtesse d'accueil ou employée de commerce. J'aime rencontrer de nouvelles personnes, notamment ayant d'autres origines que la mienne. Je parle plusieurs langues : roumain, espagnol, français et anglais. Mon stand préféré est celui du Radio bus. J'ai été interviewée deux fois et j'ai adoré.



**SALON DES MÉTIERS  
ET DE LA FORMATION  
LAUSANNE**