

LYON Formation

Rocket School : des métiers innovants pour les jeunes

En proposant des formations spécifiques et gratuites sans prérequis de CV ou de diplôme, Rocket School innove. Son objectif ? Permettre à de jeunes chercheurs d'emploi dans le secteur commercial digital de découvrir un métier qui débouche automatiquement sur un contrat en entreprise.

Apollo, Arthémis ou Spoutnik... Des programmes de conquête spatiale qui font rêver et dont les noms sont aujourd'hui revisités par la Rocket School, une école hors norme créée à Paris en 2018 et désormais à Lyon depuis quelques mois. Son objectif ? Permettre un décollage rapide... vers des emplois dans des secteurs porteurs à Lyon.

Derrière ce projet, Cyril-Pierre de Geyer. Cet ancien d'Epitech s'intéresse à la formation, mais surtout à tous les laissés-pour-compte qui galèrent à se reconverter et à trouver du travail. L'entrepreneur, très en relation avec les entreprises de la Tech, se rend compte qu'au sein des start-ups, certains métiers spécifiques sont en tension et manquent cruellement de formation. Et que les candidats ne répondent pas toujours aux attentes des entreprises.

Il décide donc de créer une formation gratuite, sans prérequis de CV ou de diplôme, qui permettrait de remédier aux manques dans certains secteurs du marché de l'emploi.

Un outil pour évaluer le potentiel des candidats

Évidemment, la question du recrutement était essentielle : comment faire ? Difficile de se contenter d'un peu de motiva-



Trois mois de Boot Camp... avant un contrat en CDI ou en alternance dans une entreprise. Photo Progrès/David TAPISSIER

tion... « Nous avons décidé de faire confiance à un outil qui évalue le potentiel des candidats en rapport avec des formations, mais également leur personnalité : l'AssessFirst. La différence ? C'est un modèle prédictif qui ne juge pas, mais qui répond à des problématiques de compatibilité », explique Muriel Gerfaud, directrice de l'antenne lyonnaise de Rocket School.

« Du coup, nous validons le projet professionnel des candidats dont le profil est éligible aux formations proposées, avant de les préparer aux entretiens. L'étape suivante, c'est de proposer au flux d'entreprises en recherche, le profil qui correspondra le mieux. Un seul objectif : faire « matcher » les entreprises et les apprenants. »

Trois métiers peu connus mais très recherchés

Lancé à Confluence en décembre 2019, l'école propose trois métiers peu connus du grand public mais qui sont très recherchés des entreprises : business développer (ou commercial digital), growth hacker

(marketing digital) et customer success manager (responsables des bonnes relations clients). Des formations courtes (12 semaines de Boot camp), dont l'objectif est la préparation opérationnelle à l'emploi. « Les formations (coût : 6 800 €) sont financées par Pôle emploi, les Opérateurs de compétence des entreprises et les sociétés elles-mêmes. À l'issue de la formation, deux alternatives : l'alternance sur un an qui débouche sur un « Bachelor » ou directement un CDI ! », poursuit-elle.

Et le succès de l'antenne lyonnaise est au rendez-vous, tout comme Gaming campus, l'école « différente » spécialisée dans le jeu vidéo. Depuis sa création, l'école a déjà formé trois promotions d'une vingtaine d'élèves sur Lyon. La prochaine est prévue pour le 2 novembre et se terminera fin janvier.

David TAPISSIER

Rocket School - Campus Région du Numérique, 11, passage Panama, Lyon 2^e.
Tél. 04 81 68 10 27.
<https://rocket-school.com/rocket-school-lyon/>

LYON 6E

Le Marché Autrement annulé, la Braderie du cours Vitton maintenue dans les commerces

Depuis 2016, le Marché Autrement organisé par l'association Idées en Bulles s'installe sur la place Maréchal-Lyautey. Des étals de produits frais au mobilier en passant par les vins et les champagnes, cet événement festif met en avant les producteurs régionaux, créateurs et artisans et de nouveaux modes de consommation. Prévu ce samedi 26 et ce dimanche 27 septembre de 10 à 19 heures, le public était invité à découvrir une halle à ciel ouvert rassemblant tout type d'univers, avec une jauge limitée à 300 personnes. Las. La pandémie a eu raison de cet événement. En revanche, la Braderie d'automne du cours Vitton, prévue du vendredi 25 au samedi 26 septembre, est maintenue mais, uniquement au sein des commerces.

LYON Gastronomie

La maison Sève devient une "Entreprise du patrimoine Vivant"

Richard et Gaëlle Sève ont un leurs talents pour créer la Maison Sève, qui compte aujourd'hui plusieurs boutiques et un musée du chocolat à Limonest. Tous deux se voient aujourd'hui récompensés par l'attribution d'un prestigieux label.

La Maison Sève vient de se voir attribuer le label d'Entreprise du patrimoine vivant (EPV). Créé en 2005, le label Entreprise du Patrimoine Vivant est une marque de reconnaissance de l'État créée pour distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence, notamment dans le domaine de la gastronomie. Pas étonnant car la pâtisserie et la chocolaterie sont une vocation pour Richard Sève.



Richard Sève est passionné depuis son plus jeune âge par la pâtisserie.

Photo Progrès/DR

Un pâtissier chocolatier et un artiste

Voilà près de trois décennies que Gaëlle et Richard Sève ont créé leur Maison à Champagne-Mont-d'Or. Il est pâtissier chocolatier, elle est diplômée des Beaux-Arts. Deux profils bien différents pour un duo de choc ! Chacun apporte ses compétences, ses idées, son savoir-faire.

Ensemble, ils vont construire leur Maison, française et de qualité. Depuis l'année dernière, leur fils aîné Arthur, actuellement étudiant à l'Institut français de la Mode, est venu leur prêter main-forte pour l'élaboration des collections ; un passage de relais évident entre ces deux générations, car Gaëlle et Richard ont déjà imaginé des dizaines de pâtisseries, remettant au goût du jour des spécialités traditionnelles comme leur emblématique tarte à la praline qui participe aujourd'hui à la renommée de

leur Maison. Cette spécialité a été repensée en travaillant une pâte surfine aux amandes sur laquelle sont déposées des pralines préparées à l'ancienne dans une turbine d'époque. Et aussi, bien sûr, la Pierre des Monts d'Or, une feuillette pralinée aux noisettes du Piémont enrobée d'une meringage royal couleur ocre.

Reconnu en 2003 par le Club des croqueurs de chocolat pour son palet d'or, le couple a ouvert, en 2017, le Musco, un musée dédié à l'histoire de la cabosse. Ce lieu singulier par son architecture est le premier musée du chocolat de Lyon, qui comprend une manufacture allant de la fève à la tablette, une boutique et une cuisine-atelier où l'on peut prendre des cours de pâtisserie. Le Musco est situé dans le parc du Puy-d'Or à Limonest.

De notre correspondante locale, Laurence PONSONNET

www.chocolatseve.com



Le Centre de Recherche en Nutrition Humaine
Rhône-Alpes situé à l'Hôpital Lyon Sud



recherche des VOLONTAIRES

pour étudier l'intérêt de la consommation d'aliments riche en amidon à digestion lente (contenu dans les céréales ou les pommes de terre) sur le profil des glycémies et sur l'impact cardio-métabolique et inflammatoire :

- Hommes et Femmes de 18 à 75 ans **diabétiques de Type 2**
- Avec un IMC* entre 25 et 40 kg/m²
- Sous comprimés pour le diabète (pas d'injection)
- Durée totale de l'étude ≈ 3 mois
- Indemnisation prévue de **550 euros**

Plus d'informations :

Site web : www.crnh-rhone-alpes.fr/diabete

E-mail : amidon@crnh-rhone-alpes.fr

Téléphone : 04-78-86-19-60



* Indice de Masse Corporelle : poids (en kilos) divisé par taille (en mètre) au carré : IMC = kg/taille*taille