

# L'apprentissage : une image et des conditions de travail à améliorer

Isa Aldeghi et Valérie Cohen-Scali

*Les formations en alternance connaissent un grand essor que les pouvoirs publics, via la loi de programmation pour la cohésion sociale de janvier 2005, souhaitent encore renforcer : l'objectif est de former un tiers d'apprentis supplémentaires d'ici à 2009. Mais ces dispositifs de formation préparent-ils mieux à l'insertion professionnelle ? Favorisent-ils la construction de l'identité professionnelle des jeunes ? Le CRÉDOC a entrepris une recherche sur les représentations et les effets de l'apprentissage auprès de quatre populations de jeunes : collégiens de 3<sup>e</sup>, apprentis et lycéens professionnels préparant un bac pro dans le bâtiment et la restauration, jeunes récemment insérés dans la restauration. En tout, 750 jeunes ont été interrogés.*

*Les résultats de ces différentes enquêtes montrent que l'apprentissage n'a pas, auprès de nombreux élèves, l'image d'une voie qui conduit à la réussite professionnelle et, de fait, beaucoup s'en détournent. Pour leur part, les entreprises ne mettent pas en place une organisation réellement formative pour encadrer les jeunes. Dans la restauration, l'expérience en entreprise est souvent décevante pour des apprentis qui étaient pourtant, au départ, plus motivés que ceux d'autres secteurs, comme le bâtiment.*

### Un véritable projet ou un choix par défaut

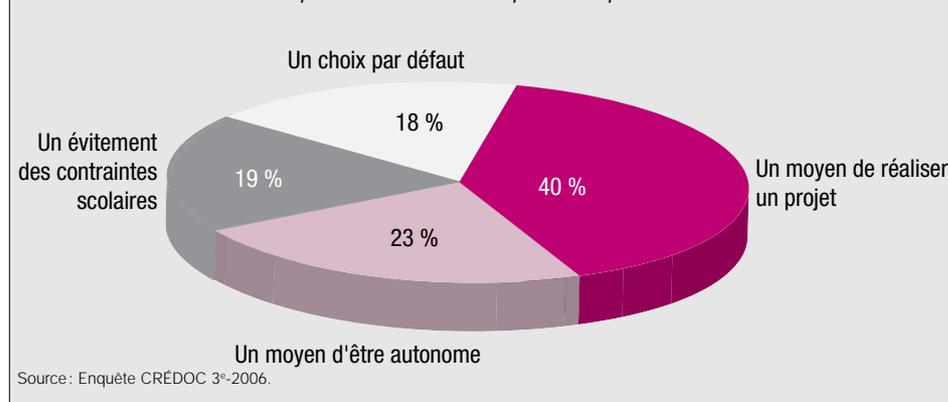
Les effectifs de l'apprentissage ont fortement augmenté ces dernières années, passant de 290 000 en 1995 à 360 000 en 2003. Les pouvoirs publics ont fixé, en 2005, un objectif de 500 000 apprentis en 2009, soit une progression de plus d'un tiers. Cet objectif suppose l'adhésion des jeunes se dirigeant vers la formation professionnelle. Une étude menée par le CRÉDOC en 2006 auprès d'élèves de 3<sup>e</sup> montre qu'il faut s'attendre à des résistances. Certes, l'image de l'apprentissage est plutôt positive aux yeux des collégiens : près des deux tiers ont un point de vue favorable sur l'apprentissage, soit parce que le dispositif est présenté comme une façon

de réaliser un projet professionnel, soit parce qu'il est perçu comme permettant l'accès à l'autonomie. 19 % des élèves sont plus critiques : ils associent l'apprentissage à un moyen d'échapper aux contraintes scolaires. Enfin, 18 % des élèves sont clairement négatifs et associent l'apprentissage à une voie de relégation. Ils pensent que l'apprentissage est destiné à des jeunes peu motivés, en difficultés scolaires, et se traduit par de mauvaises conditions de travail et des tâches sans intérêt.

Toutefois, si 38 % des élèves interrogés comptent s'orienter vers une formation professionnelle dès la rentrée suivante, moins d'un sur dix envisage de le faire par la voie de l'apprentissage. En réalité, de nombreux jeunes qui ne souhaitent pas se former par apprentissage seront, de fait, orientés dans cette

### L'apprentissage : une image contrastée

*Ce graphique renvoie à la typologie des représentations de l'apprentissage effectuée à partir d'une série de neuf questions auprès d'élèves de 3<sup>e</sup>*





de transition entre l'école et l'entreprise : 61 % des apprentis s'identifient clairement aux professionnels de leur secteur contre 22 % des élèves des lycées professionnels. De plus, on observe chez les apprentis un niveau plus élevé d'estime de soi que chez les lycéens.

## Un emploi dans la restauration et leur avenir

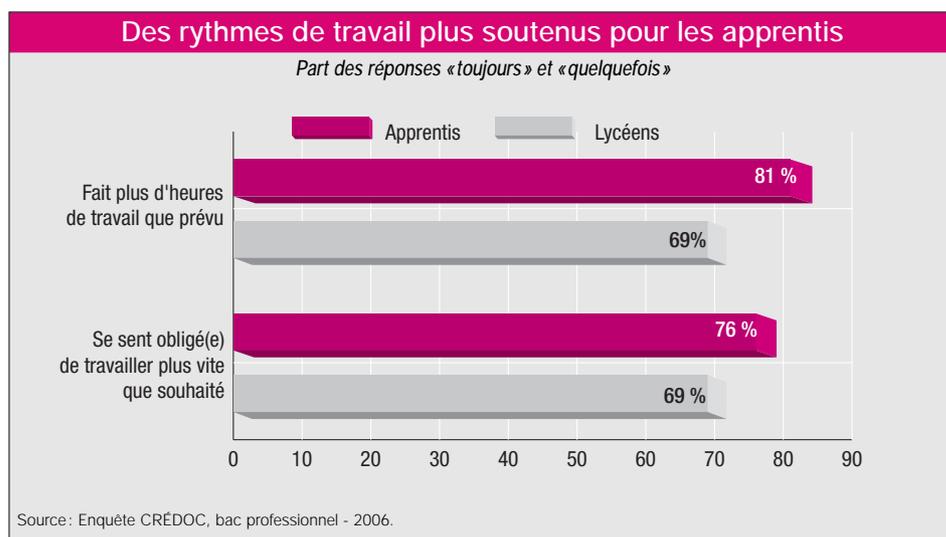
Des jeunes titulaires de CAP et bac professionnel obtiennent un emploi dans le secteur de la restauration depuis trois ans.

En premier lieu, la plupart d'entre eux, quel que soit leur niveau de formation, ont des tâches subalternes. Ensuite, ils ne connaissent pas encore une minorité de jeunes voit son activité évoluer et son statut est devenu de plus en plus central dans l'entreprise : « *Le second de cuisine devait partir donc j'ai pris sa place. La cuisine parce que le restaurant marche "sur trois jours" un apprenti avec moi en cuisine, et on fait tout de A à Z au restaurant (que je fais avec le chef), j'ai beaucoup appris, je suis passé de commis de cuisine à second de cuisine, BP Cuisine* ». Toutefois, la plupart des jeunes, leurs activités professionnelles se sont complexifiées au fil du temps de la part de leur employeur. D'autres encore ont choisi une activité présentant peu d'intérêt comme cette jeune femme : « *Je travaille en restauration rapide mais ça ne me plaît pas du tout. J'ai eu une opportunité de sauter dessus. Je cherche un autre métier n'est vraiment pas "le top du top". J'ai envie de travailler dans d'autres secteurs. »* (Gabrielle, CAP cuisine). Ces déceptions peuvent pousser les jeunes à rechercher des situations professionnelles différentes : interrogés sur leurs intentions professionnelles dans les prochaines années, ils souhaitent développer de nouvelles expériences professionnelles : « *Je veux travailler parce que je suis jeune et je voudrais avoir le plus d'expérience possible (baccalauréat pro restauration). D'autres comptent se former dans d'autres secteurs à la restauration comme en management ou en informatique. Je veux utiliser une situation professionnelle qui demeure précaire. Ça me remplit mon budget, et après on verra ce que ça donnera. C'est de trouver un boulot fixe. J'aimerais trouver un autre secteur. Mais je ne sais pas vraiment où je serai dans deux*

ans après l'insertion), ils se déclarent plus confiants (71 % contre 63 % des lycéens). D'ailleurs, quand on leur demande « envisagez-vous de travailler dans les dix prochaines années dans le secteur qui vous forme ? », 83 % répondent positivement contre 70 % des lycéens. Les apprentis témoignent également d'une plus forte ambition. Ainsi, s'attendent-ils à occuper des postes de niveau intermédiaire (33 % contre 16 %), tandis que les lycéens comptent plutôt occuper des postes de salariés peu qualifiés (54 % contre 43 % des apprentis). Les apprentis envisagent de travailler dans des grandes entreprises et les lycéens plutôt dans des petites entreprises. Au-delà des écarts entre apprentis et lycéens, il existe des différences importantes entre les deux secteurs professionnels étudiés : le bâtiment et la restauration.

« *Je ne suis pas sûr de mon avenir dans la restauration. Ça dépendra de pas mal de choses, de la santé, de l'âge, de 22 ans et j'ai déjà le dos à moitié cassé.* » (Michel, CAP cuisine).

« *Je vais certainement changer de métier. Et au niveau de la vie de couple également. Je ne veux pas rester dans le milieu contact/client, et je vais travailler dans ce qui me plaît mais c'est vraiment pour des raisons*



### Des apprentis parfois surchargés

S'ils sont plus investis, les apprentis peuvent se sentir surchargés de travail : 76 % disent devoir travailler plus rapidement que souhaité, et 81 % faire plus d'heures que prévu. Ces situations se rencontrent également chez les lycéens lors de leur stage en entreprise, mais dans une moindre proportion. De plus, près d'un tiers (29 %) des apprentis se plaignent de leurs conditions de travail (contre 20 % des lycéens).

Un autre motif d'insatisfaction est le salaire. Les apprentis sont tous rémunérés, mais 59 % estiment que cette rémunération ne correspond pas au travail fourni. À l'opposé, la majorité des élèves de lycée professionnel effectue des stages non rémunérés. Or 37 % de ceux qui sont rémunérés sont insatisfaits de la somme perçue.

### Les apprentis veulent plus souvent rester dans le secteur de leur formation

Comparés aux lycéens professionnels, les apprentis ont une conception plus pragmatique de leur avenir professionnel. Ils escomptent plus souvent décrocher une première embauche dans l'entreprise où ils se sont formés (24 % contre 10 % pour les lycéens). Ils s'attendent à trouver du travail en moins de trois mois (65 % ont ce point de vue contre 48 % des lycéens). Pour l'avenir à moyen terme (dans les trois

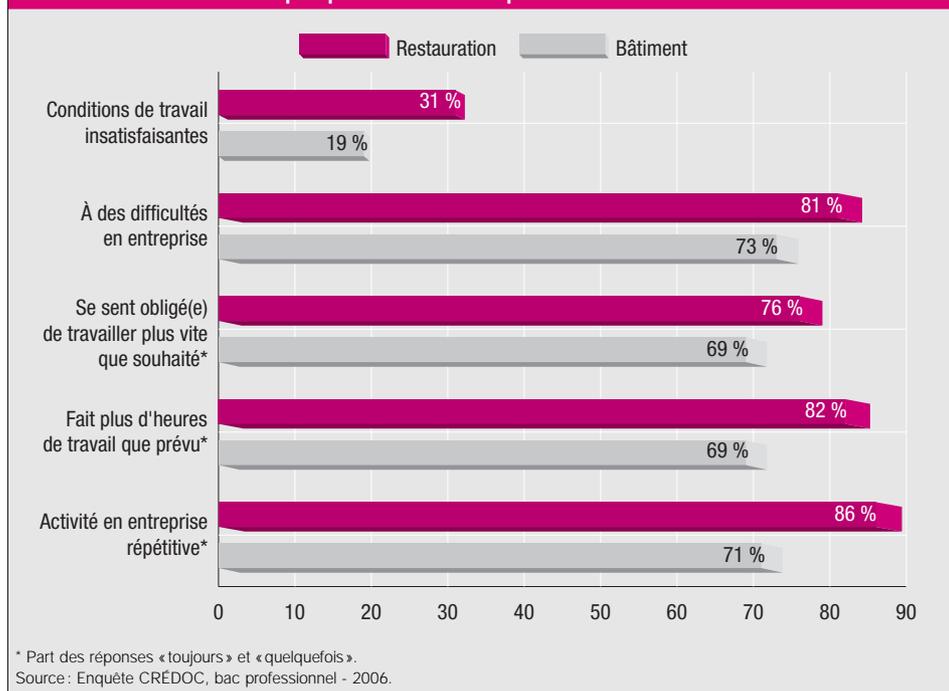
ans après l'insertion), ils se déclarent plus confiants (71 % contre 63 % des lycéens). D'ailleurs, quand on leur demande « envisagez-vous de travailler dans les dix prochaines années dans le secteur qui vous forme ? », 83 % répondent positivement contre 70 % des lycéens.

Les apprentis témoignent également d'une plus forte ambition. Ainsi, s'attendent-ils à occuper des postes de niveau intermédiaire (33 % contre 16 %), tandis que les lycéens comptent plutôt occuper des postes de salariés peu qualifiés (54 % contre 43 % des apprentis). Les apprentis envisagent de travailler dans des grandes entreprises et les lycéens plutôt dans des petites entreprises. Au-delà des écarts entre apprentis et lycéens, il existe des différences importantes entre les deux secteurs professionnels étudiés : le bâtiment et la restauration.

### Restauration : plus de motivations au départ, mais plus de difficultés dans l'entreprise

Les jeunes enquêtés formés dans la restauration étaient très motivés : 54 % (contre 47 % des jeunes formés dans le bâtiment) déclarent avoir vraiment choisi cette filière. Durant leur formation, ils disent se sentir particulièrement à l'aise en entreprise (davantage que ceux du bâtiment) et peu apprécier la partie formation en établissement scolaire : 66 % disent s'ennuyer en cours (contre 53 % dans le bâtiment). Or, malgré cette motivation initiale et un fort attrait pour la dimen-

## La restauration : un secteur jugé difficile par les jeunes préparant le bac professionnel



sion pratique et professionnelle de la formation, leur expérience de l'entreprise se révèle souvent plus laborieuse que celle des jeunes du bâtiment. Ils expriment davantage l'existence de difficultés, ils jugent plus souvent que leur travail est répétitif, leurs conditions de travail dégradées, et s'estiment surchargés. Neuf jeunes sur dix déclarent que, dans la restauration, « les horaires sont durs » (contre sept sur dix dans le bâtiment), que « le rythme de travail est difficile à tenir » (85 % contre 59 % dans le bâtiment). Cette relative insatisfaction explique sans doute que, dans la restauration, seule une minorité (47 %) des jeunes en formation choisirait entre plusieurs offres à rémunération identique de rester dans l'entreprise actuelle (contre 82 % des jeunes du bâtiment). Enfin, les jeunes formés dans la restauration entrevoient une insertion précaire : près de la moitié pensent obtenir un CDD ou travailler en intérim pour leur premier emploi (contre un tiers dans le bâtiment).

### Améliorer l'information, la pédagogie et l'implication des entreprises

Les formations en alternance offrent aux jeunes une façon différente d'inté-

grer des connaissances et des compétences indispensables à l'insertion professionnelle. Ceux qui ont connu des difficultés dans les situations scolaires traditionnelles perçoivent ces formations comme une nouvelle chance et les apprécient globalement. Toutefois, pour généraliser l'alternance à une plus large population, il serait indispensable d'agir dans plusieurs directions. D'abord, les enseignants de collèges autant que les parents d'élèves devraient être mieux informés du déroulement de ces formations alternées, des pratiques pédagogiques et des possibilités de poursuites d'études dans l'enseignement supérieur par la voie de l'alternance.

Ensuite, les situations pédagogiques en établissement scolaire devraient être améliorées. Les centres de formation pourraient être des pôles d'innovation pédagogique plus qu'ils ne le sont actuellement. Reproduire la situation de face à face classique ne semble pas toujours permettre aux jeunes de réévaluer leur rapport à l'école. Le développement de l'innovation pédagogique pourrait également contribuer à faire évoluer l'image de l'apprentissage comme voie réservée aux élèves les plus en difficultés scolaires.

Enfin, les entreprises devraient s'impliquer davantage dans leur mission de

formation des apprentis. Les situations de travail proposées aux apprentis ne sont pas toujours construites pour être assumées par des individus encore en formation. Trop souvent, les apprentis rencontrent des difficultés à réaliser les tâches attendues. ■

## Pour en savoir plus

● 1995-2003 : l'apprentissage aspiré par le haut, Jean-Jacques Arrighi et Damien Brochier, *Bref CEREQ*, n° 217, mars 2005.

● Se former en alternance : le cas des apprentis en bacs professionnels (en bâtiment et restauration), Valérie Cohen-Scali et Isa Aldeghi, *Cahier de recherche CRÉDOC*, n° 228, novembre 2006.

● Les diplômes de l'enseignement technologique et professionnel – session 2003, Bernadette Hée, *Note d'information*, n° 04.31, ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, novembre 2004.

CRÉDOC  
Consommation et Modes de Vie

●  
Publication du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie

●  
Directeur de la publication : Robert Rochefort

●  
Rédacteur en chef : Yvon Rendu

●  
Relations publiques : Brigitte Ezvan  
Tél. : 01 40 77 85 01  
relat-presse@credoc.fr

●  
Diffusion par abonnement uniquement  
30,49 euros par an  
Environ 10 numéros

●  
142, rue du Chevaleret, 75013 Paris

●  
Commission paritaire n° 2193  
AD/PC/DC

●  
[www.credoc.fr](http://www.credoc.fr)