

Kévin DUCHMOL
3 rue de Lorraine
57380 Faulquemont

Tel : 06 06 06 06 06
Né le 21 novembre 1996 à Saint-Avold.



Formation

- 2011-2012** **3^e SEGPA**
Collège Louis Pasteur de Faulquemont
Enseignement général et approfondissement de la découverte du champ professionnel Productique Industrielle.
- 2010-2011** **4^e SEGPA**
Collège Louis Pasteur de Faulquemont
Enseignement général et découverte des champs professionnels Vente Distribution Magasinage, Second Œuvre et Productique Industrielle.

Compétences

- Informatique** traitement de texte
B2I niveau collège en cours
- Divers** ASSR niveau 2

Stages et expériences

- janvier 2011** **stage d'une semaine de découverte du monde de l'entreprise**
Peintures réunies, entreprise de peinture en bâtiment, Forbach
Pose de polystyrène, fabrication de la colle, perçage.
- Avril 2011** **stage d'une semaine de découverte du monde de l'entreprise**
Sogea, entreprise de travaux publics
Creusage de fondations, observation des machines en fonctionnement
(pelles mécaniques, grues)
- Novembre /
décembre 2011** **stage de deux semaines de découverte du monde de l'entreprise**
Boucherie ZIRN à Téting sur Nied
Découpe de carcasses, désossage, fabrication de saucisses.
- Mars 2012** **stage de deux semaines de découverte du monde de l'entreprise**
Stand boucherie, supermarché Colryut à Faulquemont
Découpage et désossage de carcasses, rangement de l'atelier.

Loisirs

Pratique de la Boxe en club

Je suis, je serai

Je m'appelle Kévin DUCHMOL, j'ai 16 ans je suis né le 21 novembre 1996 j'habite chez mes parents avec mon frère et ma sœur. En Septembre je vais faire des championnats de boxe de Lorraine, de l'est de la France.

Dans 5 ans je veux devenir boucher, je veux avoir mes diplômes, CFG, mon code, mon permis. Plus tard je veux vivre avec ma copine dans une maison, être propriétaire.



Mon futur métier

Mon projet professionnel serait d'être boucher. Ce métier me plaît parce que j'aime bien la viande, j'aime bien faire de la découpe, désosser et plein d'autres choses encore. Je travaille de 7h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00. Pour faire ce métier, il faut un CAP boucher, on peut aussi continuer en faisant un bac pro. Ce diplôme se prépare en apprentissage au CFA au Camille Weiss à Forbach. On peut effectuer un stage à la boucherie Colruyt de Faulquemont pour essayer ce métier.



MES DIFFERENTS STAGES EN ENTREPRISE

Au cours de ma scolarité au collège Louis pasteur de Faulquemont j'ai effectué différents stages que je vais vous présenter :

Mon premier stage en 4^e s'est déroulé du 17 au 21 janvier 2011 chez *Peintures Réunies* à Forbach. Cette entreprise fait de la peinture. Ma fonction dans cette entreprise était de faire de la colle, de percer, de mettre du polystyrène sur le mur. Ma tenue de travail était des vieux habits et des chaussures de sécurité. Ce stage m'a plu mais ce n'est pas ce que je veux faire plus tard.



Mon deuxième stage en 4^e s'est déroulé du 4 au 8 avril 2011 chez *SOGEA Travaux Publics* à Metz. Ma fonction dans cette entreprise était de creuser et de regarder comment les machines fonctionnent. Ma tenue de travail était des chaussures de sécurité et gilet fluorescent. Ce stage ne m'a pas plu et ce n'est pas ce que je veux faire plus tard.



Mon premier stage de 3^e était du 21 novembre au 2 décembre 2011 et il s'est déroulé à la *boucherie ZIRN* de Téting sur Nied. J'ai fait de la découpe de viande, j'ai balayé l'atelier de boucherie. Ma tenue de travail était un tablier et des chaussures blanches, mes horaires étaient de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 14h00. Ce stage m'a plu et c'est ce que je veux faire plus tard.



Mon deuxième stage en 3^{ème} était du 5 au 16 mars 2012 et il s'est déroulé au magasin COLRUYT de Faulquemont, j'ai fait de la découpe, j'ai lavé les vitrines et même vendu de la viande aux clients. Ma tenue de travail était un tablier, des chaussures de sécurité blanches et un callot. Mes horaires étaient de 7h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00. Ce stage m'a plu et c'est ce que je veux faire plus tard.



CONCLUSION

Je choisis de faire un apprentissage en boucherie car je n'aime pas du tout l'école. Je préfère aller travailler parce que rester des heures assis je n'aime pas, je préfère bouger et apprendre le métier j'aime bien travailler dans le froid et travailler avec le sang ça ne me dérange pas du tout j'aime bien la boucherie, découper la viande désosser. Au cas où je ne trouverais pas de maître d'apprentissage, je me suis inscrit au lycée Charles Jully de Saint Avold en CAP C.S.I.



Pour préparer un CAP, il existe deux solutions : la formation en lycée professionnelle et la formation par contrat d'apprentissage. Laquelle envisagez vous l'an prochain ?

Je préfère préparer mon CAP en boucherie en apprentissage.

D'abord l'apprentissage permet d'apprendre le futur métier que l'on voudrait faire, en allant à l'école mais très peu !

Ensuite la vie professionnelle me correspond mieux que l'école, nous ne sommes pas assis à écouter les professeurs, mais nous travaillons, nous bougeons on est tout le temps en activité. En plus on apprend les ficelles du métier, on est avec des collègues .Pour moi ca serait mieux un apprentissage, je m'y sens mieux ! L'école je n'aime pas ca !!!!

Voilà pourquoi je veux aller en apprentissage parce que je veux faire ce métier là, et je n'aime pas l'école.

