

TROISIÈMES OLYMPIADES DES MÉTIERS À SKIKDA

Trois établissements de formation
abriteront les épreuves

La troisième édition des Olympiades des métiers s'est ouverte hier et se poursuivra jusqu'au 30 avril dans trois établissements de formation : les deux instituts de Merdj Eddib et le CFPA de Hamadi Krouma. Près de 300 stagiaires et apprentis dans 26 métiers sur tout le territoire de la wilaya y participeront.

Vendredi, une parade a été exécutée par les stagiaires. Des danses folkloriques et une marche à partir de la cité Merdj Eddib jusqu'à la place du 1^{er}-Novembre ont été effectuées. La cérémonie inaugurale se tiendra à la salle omnisports des Frères Bouhèche, située à la cité des Frères-Saker. Au menu du programme, qui s'étalera du 26 au 30 avril, des exercices pratiques à résoudre dans 26 des 50 métiers en vigueur dans le cycle de la formation professionnelle. Les apprentis et stagiaires qui y participent suivent leur cursus de formation dans les centres et établissements de formation implantés à travers

la wilaya. Un jury composé des enseignants de la formation professionnelle et des représentants du secteur économique aura pour mission la sélection des trois premiers lauréats qui auront à participer aux olympiades régionales.

Pour la circonstance, une cérémonie de clôture se tiendra le 30 du mois, au niveau de la même salle. Les dossiers des candidats seront transférés à Annaba, où se déroulera la première phase des «éliminatoires» des olympiades nationales. L'objectif de ces festivités vise à inculquer aux stagiaires et apprentis l'esprit compétitif et établir une rela-

tion «pré-professionnelle» entre les employeurs et les jeunes. Il est justement attendu la visite des opérateurs économiques publics et privés qui auront à constater de visu le niveau des stagiaires et apprentis et dénicher, par conséquent, la «perle rare».

La recherche constante d'amélioration des qualifications et compétences des jeunes dans le but de leur future insertion professionnelle est l'une des priorités du secteur depuis au moins 2004. Les olympiades s'inscrivent dans cette optique.

Elles se sont vu accorder un intérêt particulier, qui s'est traduit par la mise en œuvre d'un programme dont le socle fondateur a été effectué le 29 décembre 2007, à travers l'installation de la commission nationale des préparatifs des troisièmes olympiades des métiers. Il en a découlé cinq autres commis-

sions, technique, organique, logistique, d'information et de ressources humaines et des festivités.

Le coup d'envoi a été donné le 16 janvier par le ministre de la Formation et de l'Enseignement professionnels à partir de l'Institut national de la formation professionnelle d'Alger. Suite à cela, 6 regroupements nationaux ont été organisés, dont celui du 15 mars à Annaba, qui a vu la participation de 9 wilayas dont Skikda.

A Skikda, les épreuves d'inscription des stagiaires et apprentis se sont déroulées du 5 au 16 avril, au niveau des deux instituts et 14 CFPA que compte la wilaya ; celles de sélection du 19 au 23 avril, au niveau du CFPA des filles, du CFPA de Aïssa Boukerma, de l'INSFP I de Merdj Eddib et des établissements de formation de Harrouche, Azzaba et Collo.

Zaid Zoheir

MOSTAGANEM
Côte-Ouest, joyau
des Sablettes

Dans la famille Chakri, quelque part dans la région de Sétif, un certain Moussa s'est toujours montré un grand passionné de tout ce qui se rapporte à l'hôtellerie et à la restauration haut de gamme avec une longue expérience de près d'un quart de siècle en matière de gestion de différentes institutions touristiques dans le pays.

Déjà en 1986, il était à la tête du complexe 1 de Ouled Yellès de Sétif. Il arrivera à Mostaganem en 1999 dans les bras des Sablettes en plein village touristique et là, il ne tardera pas à se faire connaître auprès de tous les Mostaganémois avides de la succulente brochette, de la bonne viande fraîche, de la bonne chorba «frik» dont les gens de l'Est ont le secret, le tout à un prix des plus raisonnables. C'est en se forgeant cette réputation que Moussa Staïfi — c'est ainsi qu'on l'appelle à Mostaganem — séduira de plus en plus de clients constitués notamment de familles. On y vient goûter avec plaisir ce qui est un peu différent de la cuisine du Dahra avec en plus ce don de rouler des brochettes sur du feu de braise.

Ainsi, du merguez, du foie, de la viande mais aussi du poulet et de la dinde passent sur le grill au grand bonheur des adeptes de «choua» et de «mechoui».

Actuellement, Si Moussa et ses enfants voient plus grand dans la mesure où en sérieux investisseurs, ils ont réalisé un magnifique projet, toujours aux Sablettes.

En effet, le bel hôtel Côte Ouest, est fonctionnel depuis déjà un moment.

Érigé sur trois étages, ce nouvel établissement de luxe, jouit de toutes les commodités et, à la clé, l'existence de dix chambres single et quatorze suites toutes équipées d'éléments dernier cri.

En outre, cette infrastructure dispose d'une salle des fêtes spacieuse conçue pour toutes sortes de réjouissances, un restaurant d'une capacité d'accueil de 300 personnes, où tout ce qui vous est proposé vous donnera toujours envie de revenir. En plus d'un parking, une belle terrasse servira de resto de plein air les soirs d'été.

Ce qui retient l'attention est surtout l'hygiène et la propreté des lieux, en plus d'un service rapide avec la présence dans la salle de restauration de pas moins de six serveurs.

Enfin, selon Mabrouk, un des fils de Si Moussa, qui n'est autre que la cheville-ouvrière de l'établissement, un véritable parc d'attraction pour enfants, un hôtel et des bungalows seront construits à l'avenir.

Ce qui sans aucun doute fera le bonheur des habitués des Sablettes mais également des nombreux visiteurs qui ont pris goût à venir tous les ans goûter à la quiétude mostaganémoise...

Sid-Ahmed Hadjar

ORAN

Démarrage des troisièmes
olympiades de la formation
professionnelle

Le coup d'envoi des troisièmes olympiades de la formation professionnelle a été donné hier à Oran en présence du ministre de la Formation professionnelle, M. El Hadi Khaldi. Ce dernier, qui a fait le tour des stands regroupant pour cette occasion 54 stagiaires concourant dans 17 spécialités — on compte une fille pour l'épreuve de maçonnerie —, a évoqué l'importance de redonner à la formation professionnelle tout l'intérêt qu'elle mérite en revalorisant les formations dispensées, notamment pour tous les métiers du BTPH qui reste le secteur le plus demandeur d'emplois et de main-d'œuvre qualifiée.

Rappelons que les olympiades nationales de la formation professionnelle devront se tenir à Alger du 16 juin au 5 juillet. A ce titre, M. El Hadi Khaldi a annoncé que les lauréats vont bénéficier de stages de courte durée en Italie et au Canada. Ce dernier est le pays organisateur des olympiades thématiques dont la dixième édition a pour thème le secteur du bâtiment. Des Canadiens viendront notamment assister aux olympiades nationales d'Alger pour se rendre compte de la qualité de la formation et pourquoi pas prospecter chez les apprentis en fin de formation puisque ce pays a besoin de main-d'œuvre qualifiée.

Evoquant le fléau du travail au noir dans le secteur du BTPH, le ministre de la Formation professionnelle a rappelé les résultats d'une enquête menée en 2007 selon laquelle, sur 15 000 entreprises recensées, 35% de leurs effectifs travaillaient au noir. Pour ce qui est du secteur de la formation, cette année, ce sont en tout 19 600 apprentis qui sont en formation et répartis dans les 19 établissements que compte la wilaya. A noter que sur ces 19 600 stagiaires, 43% sont en formation par apprentissage, 8% en cours du soir et 36% en formation résidentielle. 20 branches professionnelles sont présentes avec 110 spécialités, apprend-on. Les capacités pédagogiques à Oran ne dépassent pas les 5 650 places alors que la réalisation de deux autres CFPA est prévue cette année.

Façal M.

PREMIÈRE INTERVENTION CŒLIOSCOPIQUE À ADRAR

Une réussite !

Outre ses travaux d'aménagement comme la mise à niveau des urgences, du centre de transfusion sanguine et l'extension du service d'hémodialyse, l'hôpital d'Adrar vient de réussir une première intervention cœlioscopique sur deux femmes de 60 et 27 ans.

La directrice de l'hôpital, M^{me} Khalil A., précise que ces opérations entrent dans le cadre de l'exploitation du matériel acquis et que les chirurgiens ont tous subi un stage de recyclage et de formation en vue d'apporter un plus au malade et une amé-

lioration de sa prise en charge. Cette technique qui nécessite un matériel performant, une habileté et une dextérité offre beaucoup d'avantages, selon le docteur Sohbi.

Le temps de séjour du patient se voit limité à 1 ou 2 jours au lieu des 15 prévus, moins de douleur, une bonne esthétique et ainsi permettre à l'opéré de retrouver et de reprendre rapidement ses activités.

Le matériel utilisé, en l'occurrence la colonne, fait partie de l'équipement acquis par l'hôpital. Les premières femmes opérées souffraient de lithase viscélaire et n'avaient pas d'antécé-

dents. Toutes deux vont mieux et expriment pleinement leur satisfaction et leur reconnaissance. D'autres interventions varicoelles (dilatation de la veine spermatique) et le kyste ovarien suivront. La direction de cet établissement hospitalier, consciente de l'apport positif de cette pratique, ne cache pas ses ambitions et attache un énorme intérêt à son développement.

D'ailleurs, elle lance un appel aux spécialistes désireux de travailler et exercer à Adrar à sa manifester. Ils pourraient éventuellement profiter de nombreux avantages.

El Hachemi Safi

Le vendeur de thé

Pour celle ou celui qui se rend à Adrar pour la première fois et la quitte sans avoir pris le temps et le soin de visiter sa fabuleuse place aurait raté un véritable plaisir des yeux.

Cette place immense vient d'être rénovée, des travaux qui ont coûté une somme faramineuse mais le résultat époustoufflant vous rassure. Des lampadaires installés çà et là redonnent vie et gaieté à cet endroit mythique. Mais ce qui fait la particularité de cette place, c'est son animation.

Si durant la journée, les habitants longtemps lancinés par les dards brûlants de cette boule de feu se réfugient comme ils peuvent à la recherche d'espaces ombragés, le soir, à la tombée de la nuit, juste au moment où les derniers rayons tentent tant bien que mal de s'éterniser, de petits vendeurs ambulants viennent monopoliser les meilleurs endroits.

Des tapis en raphia ou en tissu sont étalés à même le sol. La préparation du brase-ro (*majme*) qui accueillera

la théière, objet incontournable pour tout le scénario qui va suivre, prend un peu de temps, le temps d'allumer les braises pour prétendre démarrer. Il faudrait faire vite car les revendeurs sont nombreux et chacun essaie d'attirer des clients potentiels.

La chaînette montée sur des roulettes ou sur des roues s'avère être un outil de travail à acquérir pour transporter tout ce dont on a besoin. Un travail minutieux est réalisé afin de ne rien laisser au hasard.

Des œufs, du sel, du curmin, du thé, du sucre, de la menthe, des cacahuètes. Tout est embarqué. Sans plus attendre, Ahmed, personnage lunatique et prolix nous apprend que ce métier occasionnel mais régulier lui permet de gagner sa vie et de subvenir aux besoins de sa famille. «Vite, j'ai pris du

retard, je dois mettre la théière sur le feu car il faut préciser que la différence qui existe entre Adrar et le nord au niveau de la préparation se résume dans la technique.» Si au nord, on se contente d'utiliser une seule théière dans laquelle on rajoute du thé vert, de l'eau bouillie, on laisse prendre, puis du sucre et de la menthe y sont mélangés, à Adrar la procédure diffère totalement.

D'abord, deux théières sont utilisées au lieu d'une. La première sert uniquement à faire bouillir du thé et de l'eau à petit feu, sur des braises de préférence : c'est une décoction. Puis, le liquide est transvasé dans la deuxième récipient prévu à cet effet auquel on mélange du sucre mais pas la menthe car la tradition veut que le premier verre de thé se déguste sans : il est amer comme la vie.

La menthe n'est introduite que dans la deuxième phase pour obtenir un breuvage doux comme l'amour

et enfin le troisième pas très fort : léger comme l'air.

Par petits groupes, des clients arrivent et s'installent. Ahmed connaît ses habitués et leur sert comme d'habitude de thé et cacahuètes locales qui sont très appréciées dans la région. D'autres préfèrent les œufs bouillis parfumés de cumin, un vrai délice pour les narines et la panse.

Tout ce beau monde allongé, affalé, passe des heures à flâner, à tergiverser de tout et de rien, dans un climat serein où l'accalmie est reine sous un ciel étoilé où il fait bon vivre. La place grouille et foisonne. Certains ne rentrent que tard dans la nuit parfois même au petit matin quand les grosses chaleurs se font terriblement sentir pour atténuer un tant soit peu la température et rouillir surtout lorsqu'on ne dispose pas de climatiseur. Car tout ceci est fondé indubitablement sur la formule des 3 : *jamr, djemaâ et jar* (chant).

E. H. S.