



« Au cours de cette formation j'ai tant appris... »

Entretien avec Jean François LEBEL, Promotion 7 du cursus en Management l'ESSEC Exécutive Education.



FORMATION ET EMPLOI ESSEC MC2

Bonjour Jean François, racontez-nous votre parcours professionnel, et pourquoi vous avez choisi de revenir en Martinique il y a 6 ans ?

Après avoir obtenu un bac Scientifique au Lycée Schœlcher, je suis parti étudier à Paris où j'ai obtenu un D.E.S.S. électronique et automatique. Pendant 10 ans, j'ai occupé chez Altran un poste de consultant, ce fut une expérience extrêmement enrichissante et passionnante. Au bout de 18 ans passés en France métropolitaine, j'ai choisi de revenir en Martinique. Mon île me manquait et j'avais un challenge à relever : développer et moderniser l'entreprise familiale, la Boulangerie Pâtisserie Lebel. N'ayant pas les compétences nécessaires, j'ai décidé de suivre deux formations techniques à l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Afin de me perfectionner et d'apporter à mes clients des produits originaux et de qualité, j'effectue -chaque année- deux stages animés par des MOF (Meilleurs Ouvriers de France), de vraies références pour ma profession.

Quelles étaient vos attentes lorsque vous avez choisi de suivre le cycle diplômant en Management de l'ESSEC ?

Quand on devient chef d'entreprise d'une PME, il faut maîtriser tous les domaines, aussi bien les achats que le marketing, la production, le contrôle de gestion, le management...

Une petite structure n'a pas l'assise financière permettant de mettre à chaque poste un spécialiste. C'est donc le chef d'entreprise qui doit tout assumer. Dans un premier temps, je me suis donc appliqué à maîtriser le savoir-faire technique de mon métier. Ensuite, il m'a fallu très rapidement apprendre à gérer l'entreprise et à guider les hommes qui y travaillent. C'est pourquoi j'ai choisi de participer au cycle diplômant en Management de l'ESSEC pour obtenir ces « clés », vitales pour la pérennité de mon entreprise.

Qu'avez-vous retenu ? Avez-vous pu mettre en pratique les méthodologies et outils enseignés ?

Chaque module était bien formalisé, la pédagogie interactive mise en œuvre ne laissait aucune ombre dans notre apprentissage. Entre étudiants, nous formions des groupes de travail pour nous entraider, partager des points de vue et des approches différentes ou complémentaires, et confronter nos difficultés. Pour beaucoup d'entre nous, le cercle d'amis s'est agrandi. Dans ces conditions, il est plus facile de retenir l'essentiel du savoir. Mais, et c'est le plus intéressant, les formateurs nous ont aussi transmis des méthodologies, donné un savoir-faire opérationnel. J'ai pu ainsi mettre en pratique

les outils enseignés sur des thématiques variées (contrôle de gestion, management d'équipe...)

Parallèlement aux modules, vous avez travaillé sur un projet d'action, que pensez-vous de ce volet de la formation ?

J'ai choisi comme sujet de mémoire « Comment développer le Chiffre d'Affaires de la Boulangerie Pâtisserie Lebel ». Ce que j'apprécie avec les intervenants de l'ESSEC, c'est qu'ils ont un lien très fort avec le monde de l'entreprise et ont ainsi pu me guider dans mes réflexions par des conseils pratiques et avisés.

Quel regard portez-vous aujourd'hui sur cette aventure ?

Si je devais recommencer, je le referais avec plaisir. J'ai tellement appris au cours de cette formation, aussi bien sur moi-même que sur les compétences indispensables au chef d'entreprise que je suis devenu aujourd'hui.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Je souhaite que mon entreprise s'inscrive comme une référence dans le patrimoine gustatif de la Martinique car je suis la 5ème génération de boulanger. Cependant, nous devons la faire progresser dans un univers très concurrentiel. Mais, en alliant l'expérience transmise de père en fils à la modernité des pratiques actuelles, je pense répondre au mieux aux attentes de la clientèle.



Démarrage prochains cycles diplômants:

Contrôle de Gestion-Finances
(4e promotion) 15 Juin 2016
Management
(10e promotion) décembre 2016

Prochaines sélections : sur RDV

9/10 mars et 18/19 avril 2016
0696 95 48 73 / 0696 90 50 00

MAILS :

calmels@essec.fr / vourchmc2@orange.fr

www.mc2martinique.com

FB : MC2Martinique