

## ***Interview Loic Potier***

### ***1- Peux-tu nous présenter ton apprentissage ?***

Je suis en 1<sup>ère</sup> année de CAP Boulangerie. Je travaille en alternance à la boulangerie du Fourneau près d'Ancenis avec mes patrons, Frédéric et Anita. Je vais aussi à la MFR de La Bonnauderie à Cholet pour les semaines de cours. Ça se passe très bien et c'est vraiment un métier qui me plaît. Je travaille de 6h à 13h30, même le week-end. J'ai deux jours de repos dans la semaine.

### ***2- Depuis le début du confinement, les conditions de travail ont-elles changées ?***

Je n'ai plus de cours à la MFR car elle est fermée comme toutes les écoles. Donc je vais toutes les semaines à la boulangerie. Ça m'arrange car je préfère le travail aux cours ! A la boulangerie, il y a aussi un peu de changements. On a installé une vitre devant le comptoir au niveau de la vente et on a du gel hydroalcoolique à utiliser souvent : le matin quand on arrive, dans la journée, quand on va déposer en rayon dans le magasin, et aussi en sortant.

### ***3- Comment vis-tu cette période particulière ?***

Pour moi, ça va. Il y a même un peu plus de boulot. Les gens n'achètent plus les mêmes choses alors on s'adapte. Par exemple, ils prennent plus de boules de pain blanc et moins de baguettes car ça se garde plus longtemps. Alors on change les quantités. Le samedi, on faisait 30 boules et maintenant, on en fait 90. A la maison, il va aussi falloir se mettre aux cours car la MFR envoie tout le travail qu'on aurait dû faire normalement là-bas !

### ***4- Les personnes que tu vois à la boulangerie sont-elles reconnaissantes de votre travail ?***

Je ne sais pas trop car moi, je vais rarement au magasin et donc je croise peu les clients. J'en ai vu un qui m'a dit : « Bravo, heureusement que vous travaillez sinon, avec tout ce qui s'arrête, ça deviendrait compliqué ! »