

LA RÉUNION BRILLE À LA COUPE DES MÉTIERS  
AUX « WORLDSKILLS » FRANCE 2025

RENCONTRE  
AVEC LES MÉDAILLÉS  
DE LA COMPÉTITION NATIONALE

07 novembre 2025



# SOMMAIRE

**04** / Mot de la Présidente

**06** / La Coupe des métiers

**08** / Compétition nationale : la délégation réunionnaise 2025



## MOT DE LA PRÉSIDENTE

C'est une grande joie et une grande fierté pour la Région Réunion d'honorer et de célébrer les réussites de nos jeunes réunionnais lors de la complétion nationale des WorldSkills, que j'aime renommer en bon Français la «Coupe des métiers».

Ils ont porté haut les couleurs de La Réunion, et à travers eux, c'est toute notre île qui a brillé.

Ils ont démontré que la voie professionnelle est une voie d'excellence. Ils ont prouvé que l'effort, la rigueur et la passion permettent de se hisser au plus haut niveau, ici comme ailleurs. Enfin, ils ont incarné cette génération réunionnaise qui construit, invente et innove chaque jour.

Je suis animée de la profonde conviction que les métiers manuels, techniques, technologiques et de service sont des piliers de notre avenir. Ce sont des vocations, des tremplins, des carrières d'excellence, des voies d'accomplissement personnel et professionnel. Les filières professionnelles et l'apprentissage sont indispensables à la vitalité économique de notre territoire.

La présence et l'engagement de jeunes réunionnais toujours plus nombreux dans cette Coupe des Métiers est d'ailleurs une bonne raison d'être enthousiaste et optimiste. Notre combat pour l'égalité des chances, c'est ainsi de permettre à tous les enfants de cette terre de La Réunion d'apprendre un métier, adapté à notre temps et à notre territoire, qui leur permettra de trouver toute leur place dans notre société.

Pour cela, il nous faut multiplier les parcours de formation, reconnaître la diversité des formes de réussite et faire de l'entreprise un lieu de formation à part entière.

C'est la raison pour laquelle nous avons fait de la revalorisation de l'enseignement professionnel et de la formation professionnelle un enjeu fondamental de notre projet de mandature. Il s'agit de concevoir un enseignement que l'on choisit par vocation et non plus par défaut, et qui permette à nos jeunes de franchir tous les échelons de la vie en entreprise, jusqu'aux plus élevés. Notre ambition en la matière, elle passe aussi par des réponses très concrètes aux besoins et aux attentes des familles. Nous l'avons fait par exemple, en proposant depuis 2024 le dispositif « Ekip a ou » qui finance les premiers équipements pour les élèves des voies professionnelles. Je sais combien cela a été un soulagement financier pour de nombreuses familles. J'insiste souvent sur ce point : aucune contrainte financière ne doit jamais s'élever entre un jeune et le savoir !

Le développement de la formation professionnelle, comme celui de l'apprentissage, ne doit pas seulement s'opérer sur le plan quantitatif. Il doit aussi s'orienter vers des formations de qualité, au plus près des réalités des besoins du marché du travail. Nous devons également être attentifs à la remise à niveau des équipements au premier rang des priorités. La Région a ainsi mis en place un ambitieux programme de restructuration des Centres de Formation. Pour nos apprenants, nous devons être exigeants et ambitieux en leur proposant des cadres propices à leur épanouissement. Nous voulons pour eux des appareils de formation modernes et performants, particulièrement au niveau de la qualité des équipements pédagogiques qui contribuent fortement à renforcer l'attractivité des formations.

Nous sommes au rendez-vous de nos engagements ! Jamais la Région Réunion n'avait autant investi dans les compétences réunionnaises ! Pour la seule année 2024, ce sont plus de 120 millions d'euros qui ont été consacrés à la formation, au coût pédagogique mais aussi à la rémunération des stagiaires.

Notre implication sans précédent dans cette Coupe des Métiers s'inscrit aujourd'hui dans la continuité de cet important travail, parce que nous pensons que cet événement doit contribuer à ce que la société change de regard sur la voie professionnelle et la considère à égale dignité avec toutes les autres voies de formation.

Nous célébrons le talent, la passion, le savoir-faire, la réussite, l'engagement au service des autres, la transmission du savoir. Nous célébrons, tout simplement, l'amour du travail bien fait.

**Huguette Bello**  
**Présidente de la Région Réunion**

# LA COUPE DES MÉTIERS



# LA COUPE DES MÉTIERS



La Coupe des métiers « WorldSkills » constitue **la plus grande compétition internationale dédiée à la valorisation des compétences professionnelles.**

Créé en 1950, ce mouvement mondial réunit tous les deux ans des jeunes âgés de moins de 23 ans issus de plus de 80 pays.

Ils s'affrontent dans des épreuves techniques exigeantes, encadrées par des experts métiers et évaluées selon les standards internationaux de leur profession.

Au-delà de la compétition, **les WorldSkills sont un mouvement sociétal et éducatif : ils contribuent à changer le regard sur les métiers, à promouvoir la voie professionnelle et à encourager la fierté de ceux qui exercent avec passion.**

## WORLDSKILLS FRANCE : RÉVÉLER, INSPIRER, VALORISER

Chaque édition nationale rassemble plus de 800 jeunes compétiteurs, répartis sur 67 métiers couvrant des secteurs aussi variés que l'industrie, le BTP, l'alimentation, le service, le numérique ou les métiers d'art. Avant la compétition internationale de cette 48<sup>ème</sup> édition, les jeunes s'engagent dans un parcours d'excellence en trois étapes :

### 1. → **Sélections régionales, organisées par les Régions**

La Coupe régionale des métiers a eu lieu en avril 2025 à La Réunion.

### 2. → **Compétition nationale, réunissant les meilleurs de chaque territoire**

Worldskills France a eu lieu à Marseille en octobre 2025.

3. → **Compétition internationale, où l'équipe de France des Métiers porte haut les couleurs du pays : Worldskills International aura lieu en 2026 à Shangai.**

## ZOOM SUR la Coupe des métiers à La Réunion

Sous l'impulsion de la Région Réunion et en partenariat avec la Cité des Métiers de La Réunion, le territoire participe pleinement au mouvement des **WorldSkills, véritable vitrine des savoir-faire et des métiers d'avenir.**

En avril 2025, la Coupe Régionale des Métiers - WorldSkills Réunion a marqué une étape décisive : **plus de 80 jeunes compétiteurs issus de toute l'île se sont affrontés dans 14 métiers différents lors de cette sélection régionale.**

Cette édition a été un succès collectif, fruit d'une mobilisation exceptionnelle des établissements de formation, lycées professionnels, centres d'apprentissage, entreprises partenaires, experts métiers et coaches régionaux.

Les WorldSkills à La Réunion sont désormais un moteur de valorisation des filières professionnelles et un levier d'orientation pour la jeunesse.

La compétition des métiers incarne un engagement collectif au service de l'excellence, de la mixité et de l'égalité des chances sur le territoire.

**Les 17 meilleurs talents péi ont été désignés pour rejoindre la délégation réunionnaise et représenter leur île à la 48<sup>e</sup> compétition nationale des WorldSkills France à Marseille.**

**COMPÉTITION  
NATIONALE :  
LA DÉLÉGATION  
RÉUNIONNAISE  
2025**



# COMPÉTITION NATIONALE : LA DÉLÉGATION RÉUNIONNAISE 2025

Les 17 meilleurs talents péi de la Coupe Régionale des Métiers ont été désignés pour rejoindre la délégation réunionnaise et représenter leur île à la 48e compétition nationale des WorldSkills France à Marseille.

Organisée du 16 au 18 octobre 2025, la compétition nationale a réuni 800 talents des Régions de France issus de 70 métiers, répartis en 7 pôles : alimentation, services, BTP, industrie, communication et numérique, végétal, automobile et engins.

Ainsi, durant 3 jours, les talents Réunionnais, accompagnés par les coachs et experts métiers de la délégation, ont pu montrer leur savoir-faire et donner le meilleur d'eux-même.

## CINQ MÉDAILLES POUR LA RÉUNION :

→ Noa PAYET du Lycée Léon de Lepervanche décroche la **médaille d'or** en **aide à la personne**.

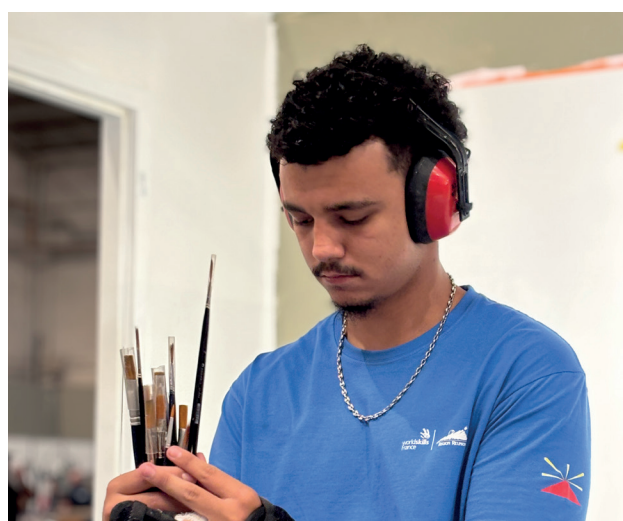
C'est un doublé historique pour La Réunion.

→ Kevin RABIA de l'ILOI décroche la **médaille d'argent** en **3D Game Art**.

→ Vincent MAZEAU de l'IFSI de Saint-Pierre décroche la **médaille d'argent** en **soins infirmiers**.

→ Hugo HOÏ, salarié de la boulangerie L'Île aux pains à Saint-Paul, décroche la **médaille d'argent** en **boulangerie** (participation en parcours + : dédié aux personnes en situation de handicap).

→ Clélia NARCISSE du Lycée Pierre Lagourgue décroche la **médaille de bronze** en **cuisine** (participation en parcours + : dédié aux personnes en situation de handicap).



## LES CHIFFRES CLÉS

- > **17** compétiteurs dans 14 métiers
- > **14** coachs et experts métiers
- > **5** médailles nationales
- > **3** jours de compétition à Marseille
- > **6** mois de préparation intense

## TÉMOIGNAGES DES MÉDAILLÉS 2025



**Noa PAYET, 20 ans,**  
initialement Étudiant au Lycée  
Léon de Lepervanche et aujourd'hui salarié,  
Aide à la personne : **Médaille d'or**

« Participer aux WorldSkills a été une expérience extrêmement enrichissante, tant sur le plan personnel que professionnel.

J'ai appris à me fixer des objectifs ambitieux, à gérer la pression et à sortir de ma zone de confort, tout en gardant à cœur l'aspect humain de mon métier.

Ce que j'aime dans mon travail, c'est le contact humain... Cette aventure m'a permis de me remettre en question, de perfectionner mes gestes et mes connaissances, mais surtout de grandir humainement.

Les WorldSkills, c'est une aventure intense, où le dépassement de soi se mêle à des rencontres fortes et à des liens humains qui marquent une vie. »

**Vincent MAZEAU, 22 ans,** Étudiant initialement à l'IFSI de Saint-Pierre, et cette année à l'IFSI de Lille, Soins infirmiers : **Médaille d'argent**

« Participer aux WorldSkills m'a permis de mieux me connaître en tant que futur professionnel de santé.

J'ai découvert ma capacité à gérer le stress, à rester concentré et à mobiliser mes connaissances dans des situations exigeantes...

Être infirmier, ce n'est pas seulement une question de technique : c'est avant tout une affaire d'écoute, d'adaptation et de bienveillance.

Les WorldSkills, c'est une expérience hors norme : à la fois intense, formatrice et inoubliable. »

**Kévin RABIA, 21 ans,** Étudiant à l'ILOI, 3D Game Art : **Médaille d'argent**

« Les WorldSkills m'ont appris l'importance de la rigueur, de la gestion du temps et du souci du détail. C'est une expérience qui m'a permis de mieux me connaître, de révéler mes points forts en créativité tout en identifiant mes axes d'amélioration techniques.

Ce qui me passionne le plus dans mon métier, c'est de donner vie à des mondes et à des personnages.

J'aime transformer une idée en un univers visuel crédible, cohérent et immersif, où chaque élément contribue à raconter une histoire.

Créer de l'émotion chez le joueur à travers l'art et la technique, c'est ce qui me motive chaque jour.

Participer à cette compétition a été une très belle expérience, à la fois exigeante et enrichissante, qui m'a conforté dans mon choix de carrière et dans mon envie de continuer à apprendre, à innover et à faire rêver. »

## LES MÉDAILLÉS PARCOURS +

L'inclusion est au cœur des priorités de WorldSkills. En ouvrant leurs compétitions aux personnes en situation de handicap sans condition d'âge, WorldSkills France souhaite révéler les aptitudes des compétiteurs handicapés et leurs compétences professionnelles, au-delà de leur handicap. Grâce à la mise en lumière de tous leurs talents, cette compétition défend l'inclusion des personnes handicapées et leur insertion professionnelle en milieu ordinaire, pour offrir de nouvelles perspectives. Et ce sont deux médailles pour la Réunion dans le parcours + lors de ces 48ème.

**Hugo HOÏ, 28 ans, salarié de l'île aux pains à Saint-Paul, Boulangerie Parcours + : Médaille d'argent**

*« Pendant les WorldSkills, j'ai appris beaucoup auprès d'autres boulangers plus expérimentés : leur manière de travailler, les différents pains et les nouvelles techniques de viennoiserie, comme le croissant strié. Cette aventure m'a appris des choses et renforcé ma passion pour le métier. Ce que j'aime le plus, c'est faire du pain bio, c'est un vrai plaisir de travailler des produits simples mais vivants. Aller jusqu'à Marseille pour représenter La Réunion a été une expérience très riche et inoubliable. »*

**Clélia NARCISSE, 16 ans, Lycéenne au Lycée Pierre Lagourgue, Cuisine Parcours + : Médaille de bronze**

*« Les WorldSkills m'ont appris que même sans diplôme ou compétences parfaites, on peut aller loin quand on croit en soi. Ce qui me passionne le plus dans la cuisine, c'est la biodiversité des ingrédients et la manière dont on peut marier plusieurs éléments pour créer un goût unique. Participer à cette compétition a été une expérience incroyable, intense, exigeante, parfois stressante, mais surtout profondément humaine. Si c'était à refaire, je le referais sans hésiter. »*