

Avant de changer de vie, posez-vous les bonnes questions

Vous n'en pouvez plus de votre métier et vous rêvez de passer à autre chose ? Parfait, mais ne vous lancez pas sans avoir procédé à un sérieux examen.

Vous savez, j'ai déjà vécu plusieurs vies.» Michèle Côme, 50 ans, a d'abord été juriste dans un cabinet d'avocats, puis éditrice d'un site Internet. Il y a deux ans, elle a profité d'un plan de départs volontaires pour se consacrer professionnellement à sa passion : la comédie. «Mais pas question de monter sur les planches à mon âge, c'était trop compliqué financièrement.» Michèle crée alors Come Inc, une société de conseil en communication plutôt originale. Son nouveau job ? Écrire et interpréter des sketches humoristiques pour des formations en entreprise. Aujourd'hui, elle vit (plutôt bien) de son activité et, surtout, elle s'épanouit.

Vous caressez aussi ce doux rêve de plaquer votre job pour changer d'existence ? Monter un site Web, reprendre un restaurant, ouvrir un commerce ? Vous êtes des centaines de milliers à avoir la même idée. Mais le passage à l'acte est autrement plus complexe : 80% des salariés (et 90% des DRH !) estiment en effet qu'il est difficile de changer de métier dans le contexte actuel, selon un récent sondage Ifop-Adecco. Et les désillusions sont nombreuses parmi ceux qui osent. Pour mettre toutes les chances de son côté, une

seule règle : tout anticiper. Ce qui impose de se poser le plus tôt possible les bonnes questions. Et, en particulier, les six suivantes.

Avez-vous les compétences nécessaires pour y arriver ?

Lorsqu'on se lance, comme Catherine Kluger (lire l'encadré page ci-contre), dans un métier complètement différent de sa profession d'origine, il y a nécessairement des compétences techniques importantes à acquérir. «De nombreuses aptitudes sont cependant transposables d'un métier à un autre, constate Catherine Picq-Ricard, fondatrice du cabinet de conseil Palette RH. Les candidats au changement sous-estiment souvent leurs capacités dans un autre contexte.» Et de citer l'exemple de cet ancien directeur fiscal qui a su exploiter ses qualités de gestionnaire pour redresser les comptes d'un Relais & Châteaux qu'il avait ouvert dans le Sud. Ou celui de ce commercial reconverti dans la restauration qui s'est révélé parfaitement à l'aise pour diriger ses équipes lors des coups de feu grâce à sa parfaite gestion du stress... Lorsqu'elle a postulé pour devenir hôtesse de l'air chez Air France, Bénédicte Rossignol a fait valoir que son métier d'orthophoniste

l'avait amenée à être très attentive aux besoins des gens. «Cet élément a fait pencher la balance en ma faveur», assure-t-elle.

Comment identifier les aptitudes que vous pourriez mettre à profit dans une nouvelle activité ? Avant de vous offrir un bilan de compétences, construisez un tableau de trois colonnes : dans la première, notez vos traits de caractère (ambitieux, boute-en-train, etc.) ; dans la deuxième, vos points forts (tenace, patient, bon communicant...); dans la troisième, votre formation et votre parcours professionnel (vos missions et les compétences développées). Puis, pour chaque item, réfléchissez aux transpositions possibles : vos qualités d'écoute seront utiles pour un métier de contact, votre rigueur pour un job où la qualité de service est primordiale... Sondez vos camarades de bureau et vos anciens chefs, ainsi que vos proches : ces derniers vous éclaireront aussi sur les talents que vous ne manifestez peut-être pas au bureau.

Quels sacrifices êtes-vous prêt à consentir ?

Pourrez-vous vous lever à 3 heures du matin deux ou trois fois par semaine pour vous rendre à Rungis acheter les denrées de votre restaura-

Trois Français sur quatre en quête d'un nouveau départ



Source : enquête du site de recrutement Monster, réalisée auprès de 1 164 salariés.

rant ? Etes-vous disposé à travailler seul pendant deux ans dans votre start-up ? Quand on est motivé par un projet, on pense rarement à ses aspects les moins réjouissants. «Beaucoup arrivent avec une idée préconçue du métier qu'ils veulent exercer, proche du fantasme, constate la coach Emilie Devienne. On ne compte plus les managers qui ont quitté leur job pour ouvrir un gîte. Mais savez-vous combien d'entre eux ont fini par déposer les armes, fatigués d'être sur le pont du petit déjeuner au dîner, sans un seul jour de trêve en période d'affluence ?»

D'où l'importance de tester votre motivation. Rencontrez un maximum de spécialistes de votre futur métier et bombardez-les de questions sur leur quotidien afin de savoir vraiment à quoi vous en tenir. Le meilleur terrain de chasse ? Les salons spécialisés, où un grand nombre de professionnels sont disponibles pour vous renseigner. Autre source intéressante : les blogs ou les fils Twitter qui traitent d'une activité particulière. A partir de là, listez d'un côté ce qui vous motive (vous mettre au vert, travailler de vos mains, créer...) et, de l'autre,

les contraintes que vous avez identifiées (horaires décalés, faibles revenus...). «A vous d'évaluer si vous avez plus à perdre qu'à gagner», résume Yves Deloison, auteur du blog Toutpourchanger.com.

Certains aspects vous semblent rédhibitoires ? Sachez qu'il est parfois possible de les déléguer à des employés ou à des sous-traitants. Sinon, mieux vaut avoir le courage de renoncer dès le départ. Comme Sophie Nocella, qui avait démissionné d'un poste de responsable achats dans l'agroalimentaire pour se reconvertir dans la restauration, ►

«Ma famille et moi avons dû nous serrer la ceinture pendant trois ans.»

Catherine KLUGER
FONDATRICE DE
TARTES KLUGER



AVANT :
AVOCATE

AUJOURD'HUI :
RESTAURATRICE

Le déclin s'est produit lors d'un dîner. J'étais sans cesse dérangée par des clients au téléphone et j'en ai eu ras le bol. Un ami m'a alors suggéré d'ouvrir une fabrique de tartes, ma spécialité. Les sushis shops et les bars à tapas se multipliaient à Paris, mais le créneau des tartes était moins exploité. Six mois à peine se sont écoulés entre ma décision de quitter mon job et l'ouverture de ma boutique, en 2009. Je n'ai pas eu le temps d'anticiper certaines difficultés (gestion des stocks, hausse des prix des matières premières...). Heureusement, car j'aurais peut-être renoncé ! Au début, je me suis offert les services d'un pâtissier meilleur ouvrier de France qui m'a formée. Par sécurité, j'ai aussi, pendant six mois, continué à travailler à mi-temps dans mon ancien cabinet afin de me constituer un matelas financier. Et j'ai eu raison : en effet, je n'ai pas pu me verser de salaire pendant trois ans, ce que je n'avais pas prévu. Même si je travaille finalement plus qu'avant, paradoxalement, je suis beaucoup plus épanouie aujourd'hui.

Rien de tel que d'exercer votre nouveau métier pendant quelques jours pour savoir s'il vous convient vraiment !

► via un CAP de cuisine dans une école réputée. «J'avais beau être très motivée, j'ai pris peur quand, au bout des six mois de formation, j'ai réalisé qu'il me faudrait commencer au bas de l'échelle et m'investir de manière colossale dans mon nouveau job, que j'intègre un restaurant ou que je monte le mien. Du coup, j'ai repris le chemin du salariat.»

Avez-vous testé votre projet grandeur nature ?

La petite enquête que vous aurez menée est nécessaire mais insuffisante pour évaluer votre motivation. Ce n'est qu'après avoir passé plusieurs jours à exercer votre nouveau métier que vous pourrez savoir s'il vous convient vraiment. Si le poste que vous visez existe dans votre entreprise, demandez à votre DRH d'effectuer un essai dans le service concerné, sur le modèle des «reversal days», ces journées organisées chez Center Parcs, Konica Minolta ou McDonald's et durant lesquelles les collaborateurs échangent leur job. «L'objectif de cette immersion n'est pas d'apprendre le métier, mais de le vivre concrètement», explique Yves Deloison.

Si vous êtes demandeur d'emploi, vous bénéficiez du dispositif d'évaluation en milieu de travail (EMT) mis en place par Pôle emploi et qui permet de tester un métier pendant quatre-vingts heures aux côtés d'un tuteur. Si vous êtes salarié, posez quelques jours de congé pour effectuer un stage d'observation. Attention, pour mettre la main à la pâte, vous devrez obtenir une convention de stage, histoire de ne pas exposer l'employeur à une condamnation pour travail au noir. Le professionnel peut en

LE COMPTE À REBOURS JUSQU'AU JOUR J

7 - 9 mois

Faites le point sur vos envies : quel projet vous tente ? Collectez un maximum d'informations sur votre nouveau métier.

1 - 7 mois

Testez-vous : pensez-vous pouvoir aller au bout de votre idée ? Quelles concessions devrez-vous faire ? C'est aussi le moment d'en parler à vos proches.

1 - 5 mois

Renseignez-vous sur la façon d'acquiescer les compétences qui vous manquent (formations, etc.). Estimez le coût de votre projet et faites le point sur vos finances.

1 - 3 mois

Procédez à un test en conditions réelles pour valider définitivement le projet. Commencez à chercher des financements.

Jour J

Votre local est aménagé, vous avez quitté votre boîte : ça y est, lancez-vous !

général vous fournir ce document. Si vous suivez une formation et que celle-ci inclut une période de stage, c'est l'organisme qui se chargera de ces formalités. Autre option : passer par des spécialistes comme Viamétiers ou The Test, qui proposent des stages d'immersion dans une palette de métiers. «L'hôtellerie-restauration et certaines activités artistiques ou artisanales, comme ébéniste ou mosaïste, sont les plus demandées en ce moment», observe Marc Gesbert, dirigeant de Viamétiers. Comptez entre 549 et 1 910 euros pour deux à quatre jours de stage - le coût pourra éventuellement être pris en charge par votre droit individuel à la formation (DIF).

Vous souhaitez exercer votre job de rêve à l'étranger ? «Attention ! Passer des vacances sur place n'est pas suffisant pour appréhender le mode de vie et, surtout, la façon de travailler», assure Philippe Laurent, coach spécialisé dans l'expatriation. Dans un premier temps, essayez de traiter des dossiers liés au pays visé. Puis multipliez les déplacements en allongeant progressivement la durée des séjours pour vous familiariser avec vos futurs «compatriotes».

Avez-vous les reins assez solides financièrement ?

La plupart des projets capotent à cause de difficultés financières. «De nombreux candidats minimisent le problème», déplore Emilie Devienne. Comme si s'interroger sur la faisabilité de leur projet allait les empêcher de passer à l'action. Mais la politique de l'autruche n'est pas une solution. Attachez-vous plutôt à détailler précisément vos dépenses, sans oublier certaines lignes, trop souvent négligées. La

formation, tout d'abord : optez pour une formule à distance, moins coûteuse. L'informatique, le téléphone, la location d'un local font aussi souvent exploser les budgets. Faites le point sur vos économies, renseignez-vous sur les dispositifs d'aide (prêts à taux zéro, prêts d'honneur, allocations chômage versées en cas de création d'entreprise...). N'expédiez pas trop vite la question du salaire : toucherez-vous une partie de votre (ancienne) rémunération pendant votre formation ? Combien de temps pouvez-vous tenir sans vous payer ? Interrogez-vous sur votre mode de vie futur et construisez votre business plan personnel : factures, loyer, essence, nourriture... L'objectif est de définir quel montant minimal vous est nécessaire pour vivre. Pouvez-vous compenser une partie du manque à gagner par une aide de votre conjoint ou par un job alimentaire ? Ceux qui s'installent à leur compte espèrent souvent verser un salaire convenable au bout d'un an. En réalité, il faut en compter plutôt deux ou trois.

Votre famille est-elle prête à jouer le jeu à vos côtés ?

Autant le dire tout de suite, vos proches seront mis à rude épreuve. En dehors de l'effort financier consentir, d'autres bouleversements peuvent les toucher : un déménagement, par exemple, entrainera une éventuelle mutation professionnelle pour votre conjoint, un changement d'école pour vos enfants... Le secret pour faire passer la pilule : communiquer. «Dites que vous avez une idée claire de votre projet, détaillez-en les avantages mais surtout les inconvénients», conseille Yves Deloison. Pas question de travestir la réalité avec u

tableau idyllique.» Ne vous focalisez pas non plus sur ce que vous ne pourrez plus faire. Imaginez des compensations : vous travaillerez peut-être le week-end, mais vous aurez enfin le plaisir d'aller chercher les enfants à l'école. Associez vos proches à votre projet, faites-leur visiter votre futur local, participer à son aménagement : parties prenantes, ils auront moins l'impression de subir la situation.

L'implication devra être graduelle, en fonction du projet. Sollicitez un coup de main de votre femme sur les factures si vous vous installez comme consultant ou lui demandez de prendre en charge la table d'hôte si vous ouvrez un gîte entraîne en effet des degrés d'engagement très différents. «Plus les

bouleversements sont importants, plus il faudra anticiper les problèmes : chômage du conjoint, inadaptation des enfants», précise Catherine Picq-Ricard. L'expatriation est le projet le plus risqué. Le dépaysement, l'isolement, l'ennui de celui qui a suivi peuvent miner l'enthousiasme initial. «Un couple sur trois divorce pendant ou après ce genre d'expérience», estime Andra Morosi, dirigeante du cabinet de coaching International Milestones.

Avez-vous prévu un plan B en cas d'échec ?

«Même bien préparée, l'aventure comporte une importante part de risque, reconnaît Sylvaine Pascual, fondatrice d'Ithaque Coaching. Vous devez vous ménager une

porte de sortie.» Si cela doit freiner votre élan, n'envisagez pas forcément ce plan B dès le départ. «Elaborez-le lorsque vous voyez que les obstacles s'accumulent», préconise Annie Visco, chez Leroy Dirigeants. Ensuite, n'attendez pas d'être au pied du mur pour l'activer.

Certains congés ou dispositifs spécifiques permettent de se lancer tout en gardant la possibilité de réintégrer son entreprise (lire le tableau ci-dessous). «Votre expérience, même si elle s'est soldée par un échec, démontre votre envie de changement, confirme Catherine Picq-Ricard. Profitez de ce retour pour capitaliser.» Avant de repartir sur un nouveau projet, plus porteur ou mieux préparé. ■

Céline Deval



"Je veux changer de job!", d'Yves Deloison, Hachette Pratique, 224 pages, 8,05 €.

CINQ FORMULES QUI PERMETTENT D'AVOIR DU TEMPS POUR SON PROJET SANS LÂCHER SON EMPLOI

	CONGÉ SABBATIQUE	CONGÉ POUR CRÉATION OU REPRISE D'ENTREPRISE	CONGÉ INDIVIDUEL DE FORMATION (CIF)	CONGÉ SANS SOLDE	FORMATION HORS TEMPS DE TRAVAIL (FHTT)
DURÉE	De six à onze mois.	Un an, renouvelable une fois.	Un an pour une formation à temps plein et 1200 heures pour une formation discontinuée ou à temps partiel.	A négocier.	Entre 120 et 1200 heures. A temps partiel, la formation peut s'étaler sur trois ans.
CONDITIONS D'OBTENTION	Etre salarié depuis six ans, dont trois ans (consécutifs ou non) dans la dernière entreprise.	Vingt-quatre mois d'ancienneté dans l'entreprise (consécutifs ou non).	Etre salarié depuis au moins vingt-quatre mois (consécutifs ou non), dont douze mois dans la dernière entreprise.	Aucune condition d'ancienneté n'est requise.	Etre en contrat à durée indéterminée (CDI), avec au moins un an d'ancienneté dans l'entreprise.
AVANTAGES	Le salarié peut utiliser les droits acquis sur son compte épargne-temps pour financer ce congé. Possibilité d'exercer une autre activité salariée durant toute sa durée.	Le salaire n'est pas maintenu, sauf, bien sûr, si le congé est pris à temps partiel, puisque le salarié conserve alors une partie de sa rémunération.	Durant la formation, le salarié continue à toucher entre 80 et 100% de sa rémunération.	Peut être pris à des fins personnelles ou professionnelles. Possibilité d'utiliser les droits acquis sur son compte épargne-temps pour financer ce congé.	Pas d'autorisation d'absence à demander : la formation a lieu en toute confidentialité. Prise en charge (partielle ou totale) par les organismes paritaires.
CONTRAINTES	Obligation de non-concurrence vis-à-vis de son employeur. Réintégration dans l'entreprise difficile avant la fin du congé.	Il faut préciser la durée envisagée et l'activité de l'entreprise créée. L'employeur peut différer le congé de six mois sans avoir à se justifier.	Présenter à l'employeur une demande écrite d'autorisation d'absence 60 jours avant (ou 120 pour un stage de plus de six mois). Monter un projet assez bien ficelé pour obtenir un financement du Fongecif.	Aucune contrainte particulière n'est imposée. Attention toutefois à ne pas faire concurrence à votre entreprise si vous voulez vous ménager la possibilité d'y retravailler en cas de problème.	Elle se déroule en dehors du temps de travail : le soir, le week-end ou en semaine. Dans ce cas, il faut poser des RTT, des congés payés ou des jours sans solde.