

Formation au métier d'aide-boulanger aide-tourier

La boulangerie artisanale est un secteur d'activité en tension, les artisans peinent à recruter et à fideliser leurs salariés. En 2019, selon Pôle Emploi, 65% des 1200 offres d'emploi étaient jugées difficiles par les entreprises dû au faible nombre de candidats et à leur manque de qualification.

Forts de nos 10 années d'expérience en tant que boulangerie artisanale et entreprise d'insertion, nous connaissons particulièrement bien la formation des publics éloignés de l'emploi et les attentes des boulangers employeurs.

Nous proposons via L'Ecole Farinez'vous une nouvelle offre de formation professionnelle inclusive, adressée aux personnes peu ou pas qualifiées, pour leur permettre de pourvoir ces postes vacants.



les objectifs



Se former et se préparer à occuper un poste d'ouvrier boulanger - tourier au sein d'une boulangerie artisanale

- •Savoir en autonomie et dans les conditions de fabrication d'une boulangerie artisanale, fabriquer des pains courants et des viennoiseries
- Maîtriser les gestes indispensables à la fabrication des pains courants et des viennoiseries
- •Acquérir les connaissances théoriques et technologiques nécessaires à l'exercice de la fonction
- •Comprendre et appréhender le secteur d'activité et l'environnement de travail afin de s'inserer et de se maintenir en emploi
- •Développer ses capacités communicationnelles et son employabilité au travers de méthodes pédagogiques innovantes

A qui s'adresse la formation?

La formation s'adresse à toute personne (h/f) à la recherche d'un emploi et ayant une affection particulière pour les métiers artisanaux de bouche

les pré requis

- •Etre sans emploi, inscrit à Pôle Emploi
- •Avoir un niveau de qualification infra 3 (anciennement V)
- •Avoir un niveau de français A2+ /B1 minimum
- •Etre en bonne condition physique (métiers exigeant une station debout et le port de charges lourdes 25 kg max)
- •La formation n'est pas accessible au personnes à mobilité réduite

les conditions



Formation gratuite et non rémunérée (possibilté AIF)

Action de formation professionalisante mais non certifiante,

17 semaines de formation 540 heures

Groupe de 6 à 12 personnes

13 semaines en centre de formation

2 adresses :

- la Mie de Pain 24 rue Charles Fourier 75013, salle de formation equipée (table, chaise, matériel informatique), salle polyvalente (ateliers Clown)
- Syndicat de la boulangerie du grand Paris:
 7 quai d'Anjou 75004, fournil d'application,
 machines et matériel professionel neuf

4 semaines d'immersion professionnelle au sein d'une des boulangerie francilienne partenaire du projet

Formation au métier d'aide-boulanger aide-tourier





Module 1 La baguette parisienne

Fabriquer des baguettes. Comprendre et appliquer les regles d'hygiène et de sécurité. Comprendre et suivre une fiche recette. Connaître les matières premières de base. Comprendre les codes de la profession.

Module 2 La baguette de tradition

Fabriquer des baguettes de tradition sur levain, Maitriser les étapes de la panification. Gérer plusieurs taches en simultané. Maitriser les calculs de base. Organiser son espace de travail. Communiquer avec ses collègues et sa hiérarchie.

Module 3 Les pains spéciaux

Fabriquer des pains spéciaux. Comprendre et suivre un diagramme de production. Connaître les différents type de farine. Connaître les spécificités des pains AB. Gérer des situations de stress ou d'incompréhesion.

Module 4 La viennoiserie

Savoir faconner, plaquer, dorer et cuire la viennoiserie. Connaître les matières premières, leurs règles de stockage et de réception. Savoir adapter ses connaissances aux spécificités de chaque entreprise

> Pour chaque module 3 semaines en centre de formation 1 semaine de stage en entreprise



Une pédagogie de l'alternance

- •Immersion en milieu professionnel: 4 fois une semaine de stage en boulangerie artisanale
- •Faire pour apprendre: acquisition des gestes et compétences techniques, en fournil d'application
- •Cours théoriques: réviser et approfondir les connaissances via différents supports pédagogiques

Une pédagogie innovante axée sur la professionalisation et l'employabilité des stagiaires:

- ·Constitution par chaque stagiaire d'un dossier professionnel présentant les compétences, les aptitudes et les réalisations
- ·Visite de sites (moulin, boulangeries) et interventions de professionnels (boulangers, meuniers, fournisseurs)
- •Seminaires soft skills (savoirs etre en entreprise, droit du travail) et Technique de Recherche d'Emploi animé par ARES +
- •Ateliers clowns: expérience alternative pour travailler la communication, l'affirmation et la confiance en soi

une formation adaptée au public

Une équipe de professionnels, boulangers, travailleur social, formateurs spécialisés en insertion professionelle, médiateur socio-culturel, pour accompagner les stagiaires tout au long de leur parcours

EVALUATION



Evaluation continue

Pour chacun des 4 modules

- •Evaluation des savoir-faire et aptitudes via l'evaluation des réalisations par le formateur et le maître de stage.
- •Evaluation des connaissances théoriques: sous forme de quizz bi mensuels

Evaluation finale

Constitution d'un jury de professionnels (boulangers franciliens et membres du syndicat)

- Présentation du dossier professionnel
- ·Evaluation des réalisations en fournil d'application
- ·Ouizz final

La formation est sanctionnée par une attestation de formation professionnelle délivrée par l'Ecole Farinez'vous.



Prochaine session

Recrutement décembre 2020

Sont prévus

- •Entretien de recrutement avec la responsable pédagogique et le formateur boulanger
- •Tests de positionnement en maths et français.
- ·Point sur la situation sociale du candidat entretien avec le chargé d'insertion profession-

Dates de la session 4 janvier - 30 avril 2021

la profession nous fait confiance

Dominique Anract Président de la Confédération Nationale de la Boulangeie Pâtisserie



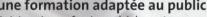
«Farinez'vous m'a présenté son projet d'école à destiet Boulangerie-Pătisserie nation des personnes très éloi gnées de l'emploi pour

les remobiliser dans la branche de la boulangerie artisanale ceci constitue une opportunité majeure pour notre secteur d'activité pour lequel nous avons connu en 2018 un besoin de recrutement d'environ 7 000 personnes [...]ce centre de formation fera acquérir le socle de compétences et de connaissances et pourra former pour le compte de la boulangerie des ouvriers de fabrication qui feront la baguette et les pains»

Et une quinzaine de boulangeries artisanales, franciliennes, partenaires du projet pour accueillir et participer à la formation des stagiaires

informations et contact:

Ecole Farinez'vous Responsable pédagogique: Julie Chartres julie.chartres@farinez-vous.com 06 25 65 45 49



Suivi socio-professionnel à la carte, pour aider à la levée des eventuels freins à l'emploi

Avec le soutien de





