

### Contexte

La boulangerie artisanale est un secteur d'activité en tension, les artisans peinent à recruter et à fidéliser leurs salariés. En 2021, selon Pôle Emploi, 40 % des 916 offres d'emploi, en IDF 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, L'Ecole Farinez'vous propose une offre de formation professionnelle inclusive, aux personnes peu ou pas qualifiées, pour leur permettre de pourvoir ces postes vacants.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

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

### MODALITES PEDAGOGIQUES

#### Pédagogie de production :

- **Immersion en milieu professionnel** : 8 semaines de stage en entreprise 280 heures
- **Faire pour apprendre** : acquisition des gestes, compétences techniques, et des bases théoriques en fournil d'application et dans les locaux de Farinez'vous
- **Cours théoriques** : réviser et approfondir les connaissances via différents supports pédagogiques

#### Pédagogie innovante axée sur une pédagogie mixte renforçant la professionnalisation et l'employabilité des stagiaires

- **Visite de sites** (moulin, boulangeries) et interventions de professionnels (boulangers, meuniers, fournisseurs)
- **Séminaires soft skills** (savoirs être 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 à un public spécifique** : *Suivi socio professionnel individualisé, contractualisation d'un suivi post action de formation*

### Nature de l'action de formation

(Article L6313-1 du Code du travail)

Action de préformation et de préparation à la vie professionnelle.

**Durée** : 16 semaines – 560 heures

+ 1 semaine d'évaluation

**Horaires** : 9h – 17 h avec des sessions de pratique le soir (jusqu'à 21 heures)

**Coût de la formation** : formation gratuite, non rémunérée mais avec maintien des ARE et possibilité de rémunération pour les BRSA

### Lieu :

- **Boulangerie Ecole Farinez'vous**  
74 rue Clisson, Paris 13
- **Stage en entreprise** (selon les stagiaires)

**Date** : 28 mars au 25 juillet 2022

### Public et près requis :

- Demandeurs d'emploi – inscrits à Pôle emploi
- Avoir un projet professionnel validé en boulangerie
- Personne peu ou pas qualifiée (niveau scolaire infra 3)
- Niveau de français A 2 + minimum
- Être en bonne conditions physique

**Inclusion et handicap** : nous sommes disponibles pour échanger avec vous et rechercher ensemble des solutions pour vous accueillir. Nos locaux sont accessibles aux PMR

### Modalités de suivi et de sanction :

**Contrôle continu** : évaluation des aptitudes et des savoirs faire techniques Evaluation des connaissances – quizz

**Contrôle final** : Evaluation de pratique professionnelle en fournil d'application et Evaluation des connaissances.

### Contact :

**Julie Chartres** – responsable pédagogique  
06 25 65 45 49/ [julie.chartres@farinez-vous.com](mailto:julie.chartres@farinez-vous.com)

**Référent Handicap** : [cip@farinez-vous.com](mailto:cip@farinez-vous.com)

Farinez'vous, est concepteur et diffuseur de cette formation.

En partenariat avec