



farinez'vous

BOULANGERIE ARTISANALE
SOLIDAIRE & DURABLE

Formation au métier d'aide-boulangier aide-tourier

Octobre 2021

La boulangerie artisanale est un secteur en tension, les artisans peinent à recruter. En 2021, selon Pôle Emploi, 40% des 916 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'aide boulangier dans une boulangerie artisanale

- Savoir en autonomie et dans les conditions de fabrication d'une boulangerie artisanale, fabriquer des pains courants, pains de tradition et pain spéciaux
- Maîtriser les gestes indispensables à l'exercice du métier
- 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'insérer 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) en recherche d'emploi et ayant un projet professionnel validé en boulangerie.

les prés requis

- Être sans emploi, inscrit à Pôle Emploi
 - Avoir un niveau de qualification ne permettant pas d'accéder au CAP (niveau infra 3 anciennement V)
 - Avoir un niveau de français A2 minimum
 - Être en bonne condition physique (métiers exigeant une station debout et le port de charges lourdes 25 kg max)
- Handicap:** nous sommes disponibles pour échanger avec vous et recherche ensemble des solutions pour vous accueillir

les conditions



La formation n'est pas certifiante il s'agit d'une action de formation professionnalisante la formation est gratuite

Maintien de l'ARE et possibilité de rémunération pour les BRSA

16 semaines de formation 560 heures
1 semaine d'évaluation 30 heures

Groupe de 12 personnes

9 semaines en présentiel à l'Ecole Farinez'vous

74 rue Clisson
Paris XIII

8 semaines d'immersion professionnelle au sein d'une des boulangeries franciliennes partenaires du projet

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Formation au métier d'aide-boulangier aide-tourier

CONTENUS



Pratique professionnelle:

Fabriquer des pains courants, pains de traditions pains spéciaux et viennoiseries.

Maîtriser les techniques de panification, en direct, sur levain, sur pate fermentée

Réaliser les calculs professionnels

Utiliser et entretenir le matériel

Organiser son travail, en fonction d'un planning de production, gerer plusieurs taches en simultanée

Entretien de son espace de travail

Culture technologique

Lexicologie du fournil: comprendre et se faire comprendre

Technique et matériel professionnel associé: la fermentation, les étapes de panification, fabrication de la viennoiserie

Matières premières: matière première de base et complémentaire, réception, stockage

Culture professionnelle

Hygiène et sécurité

Codes professionnels: savoirs-etre en entreprise, s'insérer dans le monde du travail et s'y maintenir;

Risques professionnels: santé au travail

Environnement et transition écologique

Compétences transversales

Se présenter et valoriser ses expériences et compétences,

Compétences numériques mettre à jour son CV, utiliser les applications pour la recherche d'emploi

Communiquer en entreprise

Pédagogie



Une pédagogie de l'alternance

• **Immersion en milieu professionnel:** période de stage en entreprise de 1 à 3 semaines, consécutives

• **Apprentissage en situation de production:** Apprendre en faisant, savoir-faire et compétences théorique

Une pédagogie innovante axée sur 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 au public

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

Une équipe de professionnels, boulangers, travailleurs sociaux, formateurs spécialisés en insertion professionnelle, médiateurs socio-culturel, pour accompagner les stagiaires tout au long de leur parcours

EVALUATION



Evaluation continue

• Evaluation des savoir-faire et aptitudes via l'évaluation des réalisations par le formateur et le maître de stage.

• Evaluation des connaissances théoriques: sous forme de quizz collectifs et individuels, et d'évaluation de connaissance sanctionnant la fin de chaque module

Evaluation finale

• Evaluation des réalisations des recettes de base de boulangerie artisanale en fournil d'application

• Test de connaissances et savoirs appliqués

La formation est sanctionnée par

• Une attestation de formation professionnelle

• Une attestation des compétences acquises délivrée par l'Ecole Farinez'vous.

Suite de parcours

• Entrée en emploi, Préparation du CAP en alternance.

Fin de formation

Suivi post formation des stagiaires sur une période de 6 mois minimum

Prochaine session

Recrutement mars 2022

Sont prévus

• **Entretien de recrutement** avec la responsable pédagogique et chargée d'insertion

• **Tests de positionnement** maths/français

• **Tests de pratique:** manipulation de pâte

Dates de la session

28 mars au 22 juillet

la profession nous fait confiance

Dominique Anract Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie



«Farinez'vous m'a présenté son projet d'école à destination des personnes très éloignées 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

Référent handicap: cip@farinez-vous.com

Avec le soutien de

