

# Ecole Farinez'vous

## Formation aux métiers d'aide-boulangier, aide-tourier

### Contexte

La boulangerie artisanale est un secteur d'activité en tension, les artisans peinent à recruter et à fidéliser 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, Les Amis de Farinez'vous proposent 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.

### **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 courants, pains de tradition, pains spéciaux.
- Maîtriser les gestes indispensables à l'exercice de la fonction
- Être polyvalent sur les postes de production en boulangerie artisanale (snacking, tour, pâtisserie)
- Acquérir les connaissances théoriques et technologiques nécessaires.
- 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 l'alternance :**

- **Immersion en milieu professionnel** : 5 semaines de stage en entreprise 200 heures
- **Faire pour apprendre** : acquisition des gestes et compétences technique, et des bases théoriques en fournil d'application et dans les locaux de Farinez'vous 140heures
- **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**

- 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)
- **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

### **Nature de l'action de formation**

(Article L6313-1 du Code du travail)

Action de préformation et de préparation à la vie professionnelle.

**Durée** : 14 semaines – 515 heures

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

**Cout de la formation** : 2000€ possibilité de prise en charge à 100%

#### **Lieu :**

- **Formation technique** – syndicat de la Boulangerie du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 (métro Bastille ou Sully -Morland)
- **Formation théorique** – Mie de Pain, 22-24 Rue Charles Fourier 75013
- **Stage en entreprise** (selon les stagiaires)

**Date** : 3 mai 2021 au 6 aout 2021

#### **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 V)
- Niveau de français A2+ ou B1
- Être en bonne conditions physique

#### **Modalités de suivi et de sanction :**

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

**Contrôle final** : Evaluation devant un jury de professionnel – réalisation technique et présentation du dossier professionnel.

#### **Contact :**

**Julie Chartres** –responsable pédagogique  
06 25 65 45 49/ julie/chartres@farinez-vous.com

Les Amis de Farinez'vous, association de loi 1901, est conceptrice et diffuseur de cette formation.

En partenariat avec



AG2R LA MONDIALE