

# Formation au métier d'aide-boulangier aide-tourier

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, 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

- Etre 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 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 aux personnes à mobilité réduite

## les conditions



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

Coût de la formation: 2000 euros, Prise en charge à 100% et possibilité d'AIF

14 semaines de formation 515 heures

Groupe de 6 personnes

**9 semaines en centre de formation: 3 adresses**

- la Mie de Pain 24 rue Charles Fourier 75013, salle de formation équipée (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 professionnel neuf

- Les boulangeries Farinez'vous, 9 bis rue Villiot 75012 et 19 rue du chateau des Rentiers 75013

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



Les amis de  
**farinez'vous**

# Formation au métier d'aide-boulangier aide-tourier

## CONTENUS



### Module 1 Les Baguettes et Traditions

**Pratique professionnelle:** Fabriquer des baguettes courantes et de tradition française sur pâte fermentée et levain liquide

**Culture professionnelle:** lexicologie du fournil, Hygiène, calculs professionnels, maîtriser les étapes de panification, comprendre et maîtriser les étapes de fermentation, connaître les différents types de farine,

**Compétences transversales:** FLE; Mathématiques

**Savoirs être:** connaître le secteur d'activité et les codes professionnels

### Module 2 les pains spéciaux

**Pratique professionnelle** Fabriquer des pains spéciaux sur levain dur, incorporer des matières grasses dans les pains (pains au lait, pain de mie...), gérer plusieurs productions en simultané.

**Savoirs-etre:** Communiquer avec ses collègues et sa hiérarchie, affirmation de soi

**Compétences transversales:** Faire un CV; Technique Recherche d'emploi

### Module 3 Etre polyvalent

**Pratique professionnelle** savoir façonner, plaquer, dorer et cuire la viennoiserie, Traiteur savoir garnir des quiches, tartes, réaliser des sandwiches

**Culture professionnelle:** les Matières premières leur stockage, leur réception, sécurité alimentaire

**Compétences transversales:** Se présenter et valoriser ses compétences en entretien d'embauche.

## Pédagogie



### Une pédagogie de l'alternance

• **Immersion en milieu professionnel:** une première semaine de stage puis 2 fois deux semaines 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 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

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

## EVALUATION



### Evaluation continue

#### Pour chacun des 3 modules

• 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 du module

### 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

• Evaluation des connaissances

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

## Prochaine session

### Recrutement Avril 2021

Sont prévus

• **Entretien de recrutement** avec la responsable pédagogique et le formateur boulanger

• **Tests de positionnement** en maths et français

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

• **Point sur la situation sociale** du candidat - entretien avec le chargé d'insertion profession-

### Dates de la session

**3 mai au 6 août 2021**

## 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

Avec le soutien de



AG2R LA MONDIALE

