



Programme détaillé des actions de formation.

L 6313-1 du Code du travail - Définition du champ de la formation professionnelle

Les types d'actions de formation qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue sont les suivants :

1. Les actions de préformation et de préparation à la vie professionnelle. Elles ont pour objet de permettre à toute personne, sans qualification professionnelle et sans contrat de travail, d'atteindre le niveau nécessaire pour suivre un stage de formation professionnelle proprement dit ou pour entrer directement dans la vie professionnelle ;
2. Les actions d'adaptation et de développement des compétences. Elles ont pour objet de favoriser l'adaptation des salariés à leur poste de travail, à l'évolution des emplois, ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement des compétences des salariés.
3. Les actions de promotion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
4. Les actions de prévention. Elles ont pour objet de réduire les risques d'inadaptation de qualification à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en préparant les travailleurs dont l'emploi est menacé à une mutation d'activité, soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise ;
5. Les actions de conversion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente ou à des travailleurs non-salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
6. Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances. Elles ont pour objet d'offrir aux travailleurs, dans le cadre de l'éducation permanente, les moyens d'accéder à la culture, de maintenir ou de parfaire leur qualification et leur niveau culturel ainsi que d'assumer des responsabilités accrues dans la vie associative ;

.....

Entrent également dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue les actions permettant de réaliser un bilan de compétences. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'analyser leurs compétences professionnelles et personnelles ainsi que leurs aptitudes et leurs motivations afin de définir un projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation.

Il en est de même des actions permettant aux travailleurs de faire valider les acquis de leur expérience en vue de l'acquisition d'un diplôme, d'un titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification figurant sur une liste établie par la commission paritaire nationale de l'emploi d'une branche professionnelle, enregistrés dans le répertoire national des certifications professionnelles visé à l'article L. 335-6 du code de l'éducation.

Artisan boulanger bio	
Type de formation	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou de conversion de travailleurs non-boulangers.



Préparation à un diplôme	Oui
Durée	heures
Public concerné	Non professionnel : – tout public ne connaissant pas la boulangerie Professionnel : – boulanger non qualifié – adulte en reconversion professionnelle
Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans 1.compétences : – utilisation correcte de la langue française orale et écrite – respect des règles élémentaires d'hygiène personnelle – respect des règles élémentaires de comportement 2.connaissances : – maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.) – notions de base sur l'utilisation de l'outil informatique (tableur notamment [tableaux croisés dynamiques, formules...]) 3.diplômes : – être détenteur d'un diplôme de niveau 3 ou équivalent. L'admission est de plus soumise à un entretien personnel de motivation.
Nombre de stagiaires	5 minimum — 11 maximum

Ce type de formation longue s'inscrit notamment dans le cadre des formations de réorientations professionnelles.

Il s'agit d'actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers, aux termes desquelles, le stagiaire est à même de s'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome des tâches qualifiées.

Programme des enseignements.

La formation est diplômante. Le titre délivré : « Boulanger, niveau 4 » est inscrit au Registre national de certifications professionnelles. (Parution au journal officiel N° 198 du 27/08/2013 et N°180 du 07/08/2018).

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie, intitulée « Artisan boulanger bio : Reconversion professionnelle » est unique pour les raisons suivantes :

- L'organisme de formation est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle.

Dans plus de 90 % des cas rencontrés, les adultes en reconversion dans le domaine de La Boulangerie souhaitent s'installer à leur compte, et travailler selon les méthodes de panification



traditionnelle au levain.

En tant que spécialiste des fabrications au levain naturel, l'École internationale de boulangerie répond au mieux aux exigences de ses stagiaires qui ont du mal à trouver un enseignement adapté à leurs aspirations dans les centres de formation classiques (CFA...).

- L'organisme de formation est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique. Toutes les fabrications sont réalisées à partir d'ingrédients « issus de l'agriculture biologique ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.
- La formation est ancrée fortement dans le contexte économique réel. Tous les aspects professionnels (Boulangerie sensu stricto/Statut juridique et fiscal/...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours de la formation de manière théorique et concrète. Des intervenants extérieurs peuvent apporter en complément de l'équipe pédagogique de l'école une vision moderne et actuelle des problématiques liée à la future installation des stagiaires. Le stagiaire bénéficie d'un accompagnement complet pour mettre en place dans les meilleures conditions son projet professionnel.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS : Chaque stagiaire est accompagné individuellement dans la mise en place de son projet professionnel. Au terme de la formation, les stagiaires sont autonomes en production et leur projet professionnel doit être mature et centré dans un contexte économique réel.

La formation intitulée : « Artisan boulanger bio : Reconversion professionnelle », proposée par l'École internationale de boulangerie, s'adresse aux adultes.

L'enseignement se déroule au centre de formation cinq jours sur sept du lundi au vendredi, à raison de neuf heures par jours. Le dimanche est chômé.

Environ 40 H hebdomadaires sont consacrées à la pratique, les 5 heures restantes sont effectuées en salles et consacrées à la théorie, ou à la rencontre de professionnels (meunier...)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MODE D'ÉVALUATION :

Les enseignements théoriques sont réalisés sous forme de cours magistraux au cours desquels les stagiaires sont invités à interagir.

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil).

Le travail de production est réalisé principalement en autonomie, bien que certaines phases de travail soient proposées en binôme.

L'enseignement pratique propose en alternance :

- des phases de démonstration assurées par les formateurs, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme
- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par l'équipe de formateurs.

MODULE 1 :

GESTION D'ENTREPRISE: ASPECTS JURIDIQUES ET FINANCIERS (45 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Travail individuel avec les stagiaires (en salle de cours, en entretien individuel et par mail)

Le module aborde les aspects juridiques et financiers indispensables à la création et à la gestion de l'entreprise artisanale.



Des tableurs financiers et de gestion de productions sont mis en place par les stagiaires permettant de structurer rapidement l'ingénierie financière et organisationnelle de leur futur projet. Les tableurs financés comprennent à minima les documents suivants : plan de financement, compte d'exploitation prévisionnel et plan de trésorerie.

Au delà des cours magistraux, l'école internationale de boulangerie propose un accompagnement personnalisé pendant toute la durée de la formation autour des problématiques liées à l'économie de la filière en général et à l'économie du projet du stagiaire en particulier, pour répondre aux problèmes personnels de dimensionnement humain et matériel des projets, plan de financement et autres éléments constitutifs du plan d'affaires que les stagiaires doivent rédiger.

MODULE 2 : GESTION D'ENTREPRISE: DÉMARCHE MERCATIQUE, COMMUNICATION ET QUALITÉ (37 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Mise en situation professionnelle reconstituée
- Travail individuel avec les stagiaires (en salle de cours, en entretien individuel)

Le module vise à former les stagiaires sur l'aspect mercatique de leur futur projet. Un travail important est organisé autour de la communication interne (au sein d'une équipe) et externe (tournée vers les clients, jury, examinateurs).

Le module a également pour but d'initier les stagiaires à une démarche qualité (amélioration continue des processus de production).

Sont intégrés à ce module les notions nutritionnelles liées spécifiquement à la panification au levain et à la filière biologique.

Au termes des modules 1 et 2, le stagiaire doit être capable de finaliser un business plan complet de son activité. Activité viable et pérenne, recentrée dans un contexte économique réel. Le stagiaire doit avoir les compétences pour créer ou reprendre et gérer une entreprise de boulangerie artisanale.

MODULE 3 : PRODUCTION: THÉORIE ET PRATIQUE DE LA PANIFICATION (300 HEURES)

a) Approche théorique et première réalisation de pâte (16 heures)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Production au fournil

Ce module aborde les phénomènes biologiques et biochimiques en jeu dans les processus de panification.

Le but du module est de construire un modèle de la panification, évolutif et capable de sous-tendre le développement de la pratique et de la sensibilité du stagiaire sur des bases plus rationnelles et plus efficaces que l'empirisme ou le mimétisme.



Les rôles structurels et fonctionnels des différents ingrédients présents sont étudiés au niveau moléculaire.

Il s'agit essentiellement : de l'eau, de l'amidon, du gluten, des pentosanes, des enzymes et du sel.

L'action des ferments est présentée sous un même éclairage.

Les interactions complexes entre tous les protagonistes sont également l'objet de ce module. Il est entendu que ce travail a pour but d'aider le stagiaire dans sa pratique de boulangerie.

Tout ce qui sera construit dans ce module sera donc éclairé quotidiennement au fournil et devra être vu ou senti.

Les prérequis du stagiaire en matière de biologie et biochimie sont une aide, mais le module est construit pour des stagiaires même néophytes en la matière.

Au cours de ce module, le stagiaire utilise le matériel de boulangerie pour réaliser des produits simple de type pain blanc et pain de campagne.

Ce module permet en outre une première approche des étapes de division et de façonnage des pâtes, compétences indispensables à la réalisation des pains français.

b) Réalisation des pains courants Français et viennoiseries (45 heures)

école internationale de boulangerie

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

– Production et analyses au fournil

Au cours de ce module, l'ensemble des étapes de la panification est détaillé. Ce module permet une approche des compétences suivantes :

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre
- réalisation des pâtes à pain français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)
- maîtrise des fermentations
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, du façonnage et de la cuisson
- analyse du produit fini.

c) Réalisation des pains et viennoiseries au levain naturel : techniques spécifiques. (215 heures)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

– Production et analyses au fournil

Ce module permet de revenir sur les compétences évoquées aux modules 1a) et 1 b) de la formation et permet ainsi d'en prolonger l'action.



Il est en outre une ouverture sur les techniques ancestrales de panification. Techniques qui exploitées à la lumière de nos pratiques actuelles permet la réalisation de pains beaucoup plus aromatiques et de meilleure conservation.

- Aspects techniques et réglementaires

La maîtrise des fermentations au levain naturel est l'objet de ce module.

Cette maîtrise s'appuie sur les modèles théoriques construits au module 1.

- Mise en place de gammes de produits

Le travail est orienté vers la recherche de gammes de produits afin d'orienter le travail au fournil vers la réalité économique et commerciale des futures entreprises.

- Techniques modernes de production :

La panification au levain s'intègre de plus en plus souvent au sein d'entreprises modernes dans leurs exigences de production. À savoir :

- exigences de réactivité (cuisson de pain chaud toute la journée)
- exigences de planning recentrées sur les horaires de jours, pour des raisons de coût, de santé et de stabilité des équipes de travail dans le temps.

Aussi, si la panification au levain est étudiée dans ses aspects traditionnels (panification en direct), elle est aussi abordée dans ses aspects plus modernes, en pousse lente en froid positif, en travail en masse... Autant de techniques qui permettent de répondre aux exigences susmentionnées et d'augmenter la productivité par personne.

d) Initiation à la meunerie (24 heures)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Production et analyses au fournil
- Visite d'un moulin

L'école dispose d'un moulin à meule de pierre. Les stagiaires sont amenés à produire quotidiennement des farines fraîches à partir de céréales biologiques.

Ce module est complétée par la visite d'un moulin biologique moderne. Cette visite est complétée par un cours de meunerie assuré par un professionnel de la filière et la réalisation d'analyses au laboratoire du moulin.

L'objectif est de permettre d'intégrer l'enseignement de boulangerie dans une filière comprenant en amont : les producteurs agricoles et la meunerie. Ce module doit permettre d'établir les bases de compréhension communes nécessaires à une communication intelligente entre les aspirants boulangers et les meuniers.

Cette communication est indispensable afin que meuniers et boulangers puissent s'entendre sur les qualités de farines recherchées.



MODULE 4 :
STAGE EN ENTREPRISES (240 H)

Les enseignements au centre de formation sont complétés par une période de stage en entreprise d'une durée de **240 heures**. **Le choix des entreprises d'accueil se fait en concertation avec le stagiaire dès le début de la formation.**

Ce choix doit être pertinent en fonction de l'avancement des projets personnels du stagiaire. Le stagiaire doit donc envisager de devoir se déplacer partout en France (et à l'international s'il le souhaite) lors des périodes de stage en entreprise.

Un responsable de stage est nommé dans chaque entreprise pour prendre en charge le stagiaire.



école internationale de boulangerie