



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.

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain	
Type de formation	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou de conversion de travailleurs non-boulangers. Formation à l'attention notamment des futurs managers
Préparation à un diplôme	Non
Durée	40 heures



Public concerné	<i>Non professionnel :</i> – tout public ne connaissant pas la boulangerie <i>Professionnel :</i> – 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.) L'admission est de plus soumise à un entretien personnel de motivation.
Nombre de stagiaires	5 minimum — 11 maximum
Prix	TTC. (TVA 20 %) TTC. (TVA 20 %)

école internationale de boulangerie

Programme des enseignements.

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie, intitulée « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain à l'attention notamment des futurs managers » n'est pas diplômante et ne s'adresse qu'aux adultes.

Elle est unique pour les raisons suivantes :

L'EIDB est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle depuis 2006.

- L'EIDB 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.

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 des formations proposées par L'EIDB.

L'enseignement se déroule au centre de formation cinq jours consécutifs du lundi au vendredi, à raison de huit heures par jour. Un jour sera consacré à des aspects théoriques et 4 jours seront dédiés à de la production. Huit heures réparties sur les 4 jours de production seront consacrées aux problématiques du module 3.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS :

Le but poursuivi au cours de ces 40 heures de formation est d'initier des futurs chefs d'entreprise à la boulangerie traditionnelle (pain au levain et filière biologique). Parmi les objectifs principaux de cette initiation, notons la possibilité pour les futurs chefs d'entreprise de mieux appréhender l'ingénierie de leurs projets et la possibilité de manager des équipes de production en bonne intelligence suite à l'acquisition de quelques bases techniques.

ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

Les stagiaires sont évalués en fin de formation via un formulaire à compléter.

MODULE 1 : THÉORIE DE LA PANIFICATION ET DONNÉES ÉCONOMIQUES. (8 HEURES)

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.

MODULE 2 : RÉALISATION DE PAINS TRADITIONNELS AU LEVAIN NATUREL. (24 HEURES)

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 pesée, du façonnage et de la cuisson
- analyse du produit fini.

MODULE 3 : STRUCTURATION DES ENTREPRISES : FAIRE LES BONS CHOIX. (8 HEURES) :

Au cours de ce module, l'idée principale est de dégrossir le champ des grands choix qui architecturent les projets de boulangerie.

3.1 – Choix dans les gammes de produits et l'identité de l'entreprise :

- quelle est la cible (en fonction des marchés visés) ?
- lien entre les gammes de produits choisies et l'organisation de l'entreprise (dans le temps et l'espace)

3.2 – Choix dans l'organisation de l'entreprise :

- plage horaire d'ouverture
- taille critique (en équivalent temps plein)

3.3 Choix dans les dimensionnements:



- dimensionnement matériel
 - dimensionnement humain
- 3.4 – Outil de gestion : tableurs de production.



école internationale de boulangerie