



# Annexe 1 : 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.

Formation de perfectionnement en boulangerie traditionnelle	
Type de formation	Formation de perfectionnement en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers qualifiés ou de conversion de travailleurs non-boulangers.  Formation à l'attention des chefs d'entreprises et des ouvriers qualifiés
Préparation à un diplôme	Non



Durée	40 heures
Public concerné	<i>Professionnel</i> : – boulanger qualifié
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 — 10 maximum
Prix	TTC. (TVA 20 %) TTC. (TVA 20 %)

école internationale de boulangerie

## Programme des enseignements.

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie (EIDB), intitulée « Perfectionnement en boulangerie traditionnelle » 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 :

École internationale de boulangerie St-Martin 04200 Noyers sur Jabron - France +33(0) 7 88 36 47 85 [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

SIRET 530 234 384 000 10 APE 8559A TVA Intracommunautaire FR76530234384

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro N° 93040071104 auprès du préfet de région de Provence-Alpes-Côte d'Azur

École internationale de boulangerie SAS au capital de 5000€



Lors de ces 40 heures de formation, le stagiaire perfectionne ses connaissances théoriques et ses savoir-faire pratiques de boulangers qualifiés. Le but est notamment de lui permettre de construire ou perfectionner un modèle théorique 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. Des fabrications traditionnelles et techniques sont abordées et 8 heures seront consacrées à des échanges afin de soulever des problématiques et apporter des réponses aux stagiaires chefs d'entreprise et/ou chefs de production vis-à-vis de la structuration de leur entreprise.

### ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

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

### MODULE 1 : THÉORIE DE LA PANIFICATION. (8 HEURES)

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

Le but du module est de construire ou de perfectionner un modèle théorique 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.

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.

Les stagiaires étant des boulangers qualifiés, un temps important sera consacré à l'échange autour de questionnements précis, nés de la pratique de chacun.

### MODULE 2 : RÉALISATION DE FABRICATIONS TRADITIONNELLES. (24 HEURES)

Au cours de ce module, seront abordées des fabrications traditionnelles et techniques, telles que :

- le panettone et la brioche au levain
- le pumpernickel
- le pain d'épices sur pâte mère
- la broa de milho
- le pastel de nata
- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre
- réalisation des pâtes
- maîtrise des fermentations
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, 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 d'échanger, de soulever des problématiques et d'apporter des réponses aux stagiaires chefs d'entreprises et/ou chefs de production.

Ce module sera découpé en 4 interventions de 2 heures, sous forme de « petits déjeuners entreprise ».

3.1 – Thème 1 : Choix dans les gammes de produits et identité de l'entreprise.



3.2 – Thème 2 : Choix dans l'organisation de l'entreprise :

– comment et pourquoi éviter le travail de nuit

– plage horaire d'ouverture

– taille critique (en équivalent temps plein)

3.3 - Thème 3 : Embauche, management des équipes et gestion sociale

3.4 - Thème 4 : Gestion financière (analyse d'un tableur de production et des soldes intermédiaires de gestion)



école internationale de boulangerie