

BULLETIN D'INFORMATION

# ACADEMIE FRANÇAISE DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE



## EDITO

Nous lançons aujourd'hui le premier bulletin d'information de notre centre.

Vous découvrirez à travers ce bulletin et les prochains, la vie de notre centre, les formations dispensées, vous ferez connaissance avec nos élèves, vous découvrirez leur parcours et le devenir de ceux qui ont suivi leur formation dans notre centre. Vous apprendrez à connaître notre équipe pédagogique, ...

Pour ce 1er numéro, un bref historique, un rappel de nos formations, une présentation de l'équipe pédagogique et l'actualité du centre.



## NOS FORMATIONS

Pour l'année 2022-2023, nous proposons:

- Le CAP Boulanger en 1 an en formation continue (reconversion professionnelle ou initiale (apprentissage sous certaines conditions))
- La MC Pâtisserie Boulangère
- Le BP Boulanger
- Le BM Boulanger

A la rentrée 2023, nous proposerons également:

- La MC Boulangerie Spécialisée
- Le CTM Vente en Boulangerie Pâtisserie





## NOTRE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- Madame Noémie BUGNET : professeur d'anglais
- Monsieur Alexandre CHARBONNEAU : formateur en boulangerie, technologie et sciences appliquées.
- Madame Elisabeth LAS : formatrice dossier professionnel
- Madame Otilia LOPES : formatrice en gestion et environnement économique juridique et social.
- Madame Otilia LOPES : formatrice en français - histoire/géographie
- Madame Estelle MAZUEL : formatrice en PSE
- Monsieur Guillaume RAVET : apprenti formateur en boulangerie, élève en BM Boulanger

L'équipe des formateurs est encadrée par Mme Elisabeth LAS, Directrice.

Le centre de formation est géré par une commission formation présidée par M Jean Michel LASTIQUE,

## LE CENTRE: SON HISTOIRE

Le Centre Jean Paquet a depuis son ouverture en 1988, formé plus de 380 jeunes au Brevet Professionnel. Aujourd'hui, plus d'un tiers sont installés. La plupart des autres titulaires du BP sont salariés d'entreprises artisanales et occupent des postes à responsabilités dans ces dernières. Cinq formateurs sont sortis de notre centre. D'autres encore, travaillent pour la meunerie.

La boulangerie attire depuis quelques années une nouvelle génération de repreneurs : employés du secteur privé en reconversion professionnelle, fonctionnaires, jeunes cadres, etc. Plus de 150 ont obtenu le CAP boulanger en suivant la formation dans notre centre avec un pourcentage d'installation d'environ 40 %. Il s'agit là, de personnes plus âgées, s'installant plus rapidement à la fin de leur formation, contrairement aux BP qui dans l'ensemble continuent à acquérir de l'expérience dans diverses entreprises avant de s'installer.

Depuis le 1er septembre 2019, le CFA Académie Française de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale a ouvert ses portes et peut désormais accueillir des apprentis.





## NOS APPRENTIS MERITANTS

Le 25 octobre 2022 avait lieu, à la Préfecture, la remise des prix aux apprentis méritants, deux de nos élèves ont reçu ce prix, il s'agit (de gauche à droite) de Théo Pires et Bokar Diallo. Adama Sana à droite a obtenu ce prix en 2021.

Rappelons que le prix des apprentis méritants récompense un parcours, un projet professionnel et des valeurs telles que le mérite, la citoyenneté, le savoir être, le comportement,...

Bonne continuation à tous les trois !

## PRESENCE AU SIRHA

Le vendredi 20 janvier 2023, notre centre de formation était présent sur le stand de la Confédération Nationale, un moment riche en rencontre pour notre formateur et nos élèves présents.



## MJB 2022: ALEXIS ROMACHO

Après avoir été sélectionné au niveau départemental puis régional, Alexis Romacho, 20 ans élève en 1ère année de Brevet Professionnel Boulanger dans notre CFA a reçu le titre très convoité de MJB Meilleur Jeune Boulanger 2022.



## LUTTE CONTRE LE HARCELEMENT



Mecredi 2 novembre 2022, journée de sensibilisation sur le harcèlement en milieu scolaire pour nos apprenants, journée animée par Mme Caroline Dupont Les Souffre Douleurs de l'école 63, accompagné de notre élève en BM Théo Pires.

## VISITE D'UN MOULIN A BLE

Le mercredi 30 novembre 2022, nos élèves ont pu visiter le nouveau moulin à blé de Limagrain à Ennezat. Une visite très enrichissante.

