

NOVEMBRE 2023

N°4

Académie Française
de la Boulangerie - Pâtisserie



BULLETIN D'INFORMATION



Sommaire

Edito | p. 3

2022 une réussite | p. 4

La vie de votre centre | p. 5

Edito

Chers lecteurs,
Chères lectrices,

En ce début d'année scolaire, j'ai le plaisir de vous accueillir dans les pages du journal de notre CFA, l'Académie Française de la Boulangerie - Pâtisserie.

Vous découvrirez au fil de votre lecture la vie de notre centre. Les reportages, les témoignages et les événements que nous partagerons ici traduisent notre engagement envers notre métier : la boulangerie-pâtisserie.

Vous verrez le talent de nos apprenti.e.s se développer au fil des parutions. Vous suivrez les projets qui prennent forme, et les moments forts qui rythment notre année.

Chaque article et chaque photo vous permettront de plonger au cœur de notre CFA, de sentir l'odeur du pain frais, de déguster nos créations sucrées, et de partager notre passion.

Je vous souhaite une excellente lecture, et que cette nouvelle année scolaire soit synonyme pour nos apprenant.e.s de découvertes, d'épanouissement et de réussite.

Elisabeth Las,
Directrice du CFA

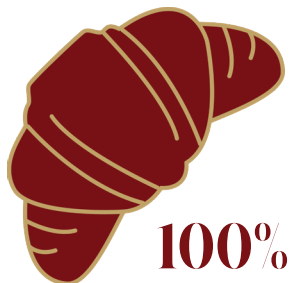
2022 une réussite

L'année scolaire 2022-2023 fut une année de réussite pour les élèves passés au sein du centre de formation.

CAP



**Mentions Complémentaire
Pâtisserie Boulangère**



**Brevet
Professionnel**



La vie de votre centre

1ère année pour la Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée

A la rentrée nous avons accueilli la première promotion « mention complémentaire boulangerie spécialisée ».

Cette formation a pour objectif : la maîtrise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.

De niveau équivalent au CAP, elle permet d'approfondir les bases du CAP et est une excellente passerelle vers le Brevet Professionnel.

Des élèves présents à la Foire Exposition Clermont-Cournon

Le 14 septembre, des élèves étaient présents à la Foire Exposition Clermont-Cournon.

Durant une journée, ils ont pétri et façonné la pâte devant un public conquis et admiratif du métier de boulanger.ère.



Le formateur et les apprentis en démonstration à la Foire Exposition Clermont-Cournon

Découverte des World Skills

Le 14 septembre, nos apprenti.e.s se sont rendu.e.s sur les WorldSkills France, compétition nationale des métiers.

Une opportunité pour eux de voir concourir des jeunes talents de la boulangerie.



Arrivée des élèves au World Skills à Lyon.

Un ancien élève reçoit le prix des apprentis méritants

Ça s'est passé le mercredi 20 septembre à la préfecture de Clermont-Ferrand, Orlane Chassagrande ancien élève diplômé d'un BP Boulanger a reçu le prix des apprentis méritants par l'Ordre National du Mérite et le Préfet du Puy-de-Dôme.

Èlève exemplaire et passionné, il a participé à 2 concours :

- Concours croissants où il est arrivé 1^{er} en tant qu'apprenti du département ;
- Concours baguette tradition où il est arrivé 1^{er} du département et finaliste du concours régional Auvergne-Rhône-Alpes.

Actuellement à La Mignonette (Chamalières), son patron le décrit comme « un jeune très appliqué avec la volonté d'aller toujours plus loin dans son domaine professionnel. Toujours à la recherche de nouveaux produits et de perfection. »



De gauche à droite : X. Bordet (Président de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier), O. Chassagrande (ancien élève) et JF. Gladines (Président de la Commission économique, fiscale et sociale).

Réunion de l'équipe pédagogique

Le 4 octobre, les professeur.e.s et formateur se sont réunis pour faire le bilan de l'année 2022 -2023 et évoquer les objectifs pour cette nouvelle année scolaire.

Cette année, l'équipe accueille une nouvelle professeure de français / histoire-géographie Anne Friederich.

Découvrez les professeur.e.s et formateur de votre centre !



Noémie Bugnet
Anglais



Alexandre Charbonneau
Formateur



Anne Friederich
Français - Histoire/Géo



Elisabeth Las
Directrice
Responsable Pédagogique



Otilia Lopes
Economie - Gestion



Estelle Mazuel
PSE

Conseil de perfectionnement et réunion avec les maîtres d'apprentissage

Le 5 octobre, le conseil de perfectionnement s'est réuni afin de faire le bilan sur l'année scolaire 2022-2023 et évoquer les objectifs pour cette nouvelle année scolaire.

Étaient présents :

- Un représentant de la Région Auvergne-Rhône-Alpes
- Un représentant de l'Opco des Entreprises de Proximité

- Un représentant du CFAS Auvergne
- Des représentants de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier
- Un représentant des formateurs
- Un représentant des délégués de classe
- La directrice du centre de formation



De gauche à droite : F. Valette (CFAS), S. Durin (Représentant de la Région AURA), J.F. Gladines (Commission formation), JM Lastique (Président de la commission formation), A. Charbonneau (Représentant des formateurs), A. Petit (Représentant des délégués de classe), C. Bonhour (Opco EP) et E. Las (Directrice).

A cette même date ont été conviés les maîtres d'apprentissage. Un moment de convivialité où chacun a pu découvrir le centre, les



Les membres de l'équipe pédagogique et les maîtres d'apprentissage.

attentes vis-à-vis de l'acquis de compétences pour les apprentis et certains membres de l'équipe pédagogique.

Le mentorat c'est quoi ?

Cécile Bonhour de l'Opco des Entreprises de Proximité est intervenue auprès de nos élèves les 18 et 25 octobre pour leur parler du mentorat. Un échange qui leur a permis de comprendre ses enjeux et ce qu'il peut leur apporter.

Un petit rappel sur ce qu'est le mentorat : c'est un échange de connaissances entre un.e mentor.e et un.e apprenti.e, une véritable passerelle vers la croissance personnelle et professionnelle.

En tant qu'apprenti.e.s le mentorat permet :

- D'avoir un soutien individualisé
- De développer ses connaissances
- De multiplier les chances de réussite
- D'élargir son réseau et ainsi avoir des opportunités

Pour en savoir plus :

www.ljeune1mentor.fr



Intervention de C. Bonhour (Opco EP) devant nos élèves.

Deux concours régionaux au sein du centre de formation

Le CFA a accueilli les concours régionaux des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB) et du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie organisés par la Fédération Régionale Auvergne-Rhône-Alpes, les 22 et 23 octobre 2023.

Les gagnant.e.s représenteront la Région Auvergne Rhône Alpes lors de la finale qui aura lieu du 21 au 23 novembre à Avignon.



Les participants et les membres du jury lors du concours régional MJB 2023



Les gagnantes du concours régional des trophées du conseil et de la vente 2023
De gauche à droite : L. Kretschkowski et R. Lasselín

CONCOURS *interne*

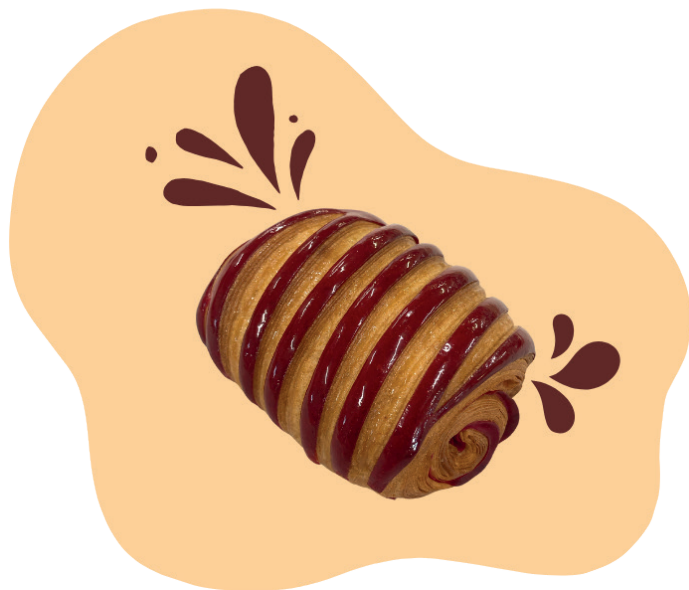
FÉVRIER & MARS 2024

**S'inspirer
d'une pâtisserie pour
réaliser une viennoiserie**



Concours réservé au BP 1^{ère} et 2^{ème} année

Sublimer le Pain au chocolat



**Concours réservé aux CAP
et aux Mentions Complémentaires**

Académie Française
de la Boulangerie - Pâtisserie

SUIVEZ L'ACTU DE VOTRE CENTRE

