

AVRIL 2024

N°5

Académie Nationale  
de la Boulangerie-Pâtisserie

**BULLETIN D'INFORMATION**



# Sommaire

**Edito | p. 2**

**Journée Portes Ouvertes | p. 3**

**La vie de votre centre | p. 3**

**De nouvelles formations | p. 10**

**Ce qui change pour nos formations | p. 11**

## Edito

Bonjour à tous,

Nous voici déjà en avril, et les examens se rapprochent à grands pas. En ce moment même, nos apprentis sont plongés dans les examens blancs, mettant tout en œuvre pour se préparer au mieux. Cette année de formation a été marquée par de nombreux événements qui ont enrichi le parcours de nos élèves ainsi que de toute l'équipe pédagogique. Ces moments forts, vous aurez l'opportunité de les revivre ou de les découvrir au fil des pages de ce magazine.

Mais ce n'est pas tout !

Nous avons de bonnes nouvelles à partager. Afin de répondre aux besoins croissants de notre profession, nous allons élargir notre offre de formation.

C'est pourquoi nous vous invitons chaleureusement à nous rejoindre lors de notre journée portes ouvertes le 12 avril.

Que vous soyez des professionnels à la recherche de nouveaux talents pour la rentrée de septembre ou de futurs apprenants désireux de débiter ou de poursuivre une nouvelle aventure, cette journée sera l'occasion idéale pour découvrir ce que notre CFA peut vous offrir.

Venez rencontrer notre équipe pédagogique, échangez avec nos apprenants et explorez nos programmes de formation.

À très bientôt !

Elisabeth Las,  
Directrice du CFA

# Journée Portes Ouvertes

L'Académie Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie vous ouvre ses portes le vendredi 12 avril 2024 de 9h à 18h.

Venez à la rencontre de nos formateurs et de nos professionnels présents tout au long de la journée pour vous renseigner sur nos formations :

- CAP en 1 an ou 2 ans
- MC Boulangerie Spécialisée
- MC Pâtisserie Boulangère
- CS Technique du Tour
- Brevet Professionnel (BP)
- Brevet de Maîtrise (BM)



## La vie de votre centre

### Lutter contre le harcèlement scolaire

Caroline, bénévole pour l'association « Les souffre-douleurs de l'école », Antenne Clermont-Ferrand et Lou élève en 2ème année de BP sont intervenues auprès des élèves de BP 1<sup>ère</sup> année pour les sensibiliser au harcèlement scolaire.

Un échange pour leur permettre de comprendre ce qu'est le harcèlement scolaire, ses conséquences mais aussi comment lutter contre.

Vous êtes victime ou témoin ?  
Appelez le 3018



De gauche à droite : Caroline Dupond et Lou Monistrol

## Comment avoir un CV attractif ?

Amélie, chargée de communication est intervenue auprès des Brevets Professionnels 2<sup>ème</sup> année pour leur parler de CV et de l'importance d'un CV attractif tant sur le plan visuel que sur le contenu.



Intervention d'Amélie Gidel auprès des BP 2<sup>ème</sup> année.

## Cérémonie de remise des diplômes

Une dizaine d'élèves étaient présents à la cérémonie de remise des diplômes le lundi 29 janvier 2024, présidée par Jean-Michel Lastique, Vice-Président de la Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier et Président de la Commission qualité, formation et innovation.

Après un an ou 2 ans pour certain(e)s passé au sein de notre CFA, les voilà récompensé(e)s.

Nous tenons une nouvelle fois à féliciter l'ensemble des diplômé(e)s qui exercent aujourd'hui leur métier avec passion !

## [Lire l'article](#)



De gauche à droite : J-B. Morange, O. Chassagrande, A. Drosne, A. Sana, R. Boucheret

## Tour des galettes pour les apprentis

Les formateurs et nos élèves accompagnés de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier et des Talmeliers du bon pain ont apporté la traditionnelle galette au Préfet du Puy-de-Dôme et au Président du Conseil Départemental du Puy-de-Dôme.



Le Préfet du Puy-de-Dôme entouré des élèves et des formateurs du centre.



*Le Président du Conseil Départemental entouré des formateurs et élèves du centre.*

## Les mentions complémentaires en stage avec Rodolph Couston MOF 2023

Le 19 janvier 2024, Rodolph Couston MOF 2023 était présent au centre de formation pour un stage à destination des professionnels.

Les élèves en Mentions Complémentaires Pâtisserie Boulangère présents à ce moment là ont pu également profiter des conseils du MOF.



*Rodolph Couston, les formateurs et les mentions complémentaires Pâtisserie Boulangère.*

## Une galette géante au Clermont Foot

Nos apprenti(e)s et nos formateurs étaient au Stade Gabriel Montpied à la rencontre des supporters et supportrices du Clermont Foot 63.

Un moment de partage autour d'une galette des rois presque aussi grande que celle de l'Élysée !



*Torix reçoit une part de galette des rois.*



*Intervention de Xavier Bordet, Président de la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier.*

## Intervention au Collège de la Charme (63)

Emmanuelle Leyreloup boulangère à Saint-Amand-Tallende et Amélie Gidel, chargée de communication se sont rendues au collège de la Charme à Clermont-Ferrand pour parler métier en boulangerie et formations.

## Visite du Moulin Limagrain

Les élèves de 2<sup>ème</sup> année en Brevet Professionnel ont eu la chance de visiter le Moulin à blé de Limagrain situé à Saint-Ignat.

Guidés par Gilles Riant, responsable des ventes chez Limagrain, nos élèves ont pu comprendre et voir les différentes étapes de transformation du blé en farine.

### [Lire l'article](#)



Gilles Riant et les BP<sup>2</sup><sup>ème</sup> année.

## Nous étions présents à la 1<sup>ère</sup> édition Croque à'venir

Des formateurs, des apprentis et anciens élèves étaient présents lors du salon Croque à'venir le 19 mars à Thiers.



Amélie Gidel et Thomas Issard, ancien élève et gérant d'une boulangerie à Puy-Guillaume

Organisé par la Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne, ce forum autour des métiers de bouche et de la restauration a accueilli plus de 200 collégiens intéressés par les métiers de bouche.

Les apprentis ont réalisé des cookies, ce qui n'a pas manqué d'attirer l'oeil des collégiens les plus gourmands.



Theo Pires, formateur et les apprentis.

## Les CAP subliment le pain au chocolat

L'Académie Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie a organisé pour ses CAP un concours interne sur le thème « Sublimer le pain au chocolat ».

Les CAP ont fait travailler leurs méninges et ont offert au jury une palette de saveurs : salé ou sucré, piquant ou doux, chocolaté ou fruité, il y en a eu pour tous les goûts.

La gagnante est Isadora Perrin avec son pain au chocolat aux saveurs d'abricot et de pistache, le PistAbricoCHOC.

### [Lire l'article](#)



Isadora Perrin, apprentie en CAP.

## Les mentions complémentaires revisitent le pain au chocolat

Comme pour les CAP, les mentions complémentaires boulangerie spécialisée et pâtisserie boulangère ont participé au concours interne « Sublimier le pain au chocolat ».

Au-delà de l'aspect esthétique, les apprenants ont été évalués sur le goût et l'originalité de leur création.

C'est Soukaina Chahid, apprentie en mention complémentaire pâtisserie boulangère qui obtient la première place avec

son pain au chocolat aux 4 épices, poires et gingembre.

### [Lire l'article](#)



Soukaina Chahid, apprentie en mention complémentaire pâtisserie boulangère.

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

L'Académie Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie a organisé pour ses BP 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année un concours interne sur le thème « S'inspirer d'une pâtisserie pour réaliser une viennoiserie ».

Les apprenant(e)s devaient confectionner des produits avec un poids compris entre 80 g et 100 g produits finis. La garniture principale devait obligatoirement être insérée avant cuisson, un complément pouvant être ajouté après cuisson.

Deux élèves ont été récompensés et verrons la recette de leur produit communiquée aux adhérents de la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

- Alexandre Dorey (BP 1<sup>ère</sup> année) avec sa revisite du milliard

- Thibaut Moya (BP 2<sup>ème</sup> année) avec sa revisite de la forêt noire

### [Lire l'article](#)



Alexandre Dorey, BP 1<sup>ère</sup> année.



La millardise : revisite du milliard.



Thibaut Moya, BP 2<sup>ème</sup> année.



revisite de la Forêt Noire.

## Les BP 2<sup>ème</sup> année à la Coupe d'Europe de la Boulangerie

Certains BP 2<sup>ème</sup> année se sont rendus à la Grande Halle d'Auvergne pour assister à la Coupe d'Europe de la Boulangerie.

Se fut l'occasion pour eux d'admirer les réalisations des candidats et d'échanger avec l'équipe de France grande gagnante de cette 22<sup>ème</sup> édition.



*L'équipe de France, les formateurs et apprentis du centre de formation.*

## Forum de la CMA

Mardi 26 mars, Theo Pires, formateur et Amélie Gidel étaient à un forum des métiers organisé par la CMA Puy-de-Dôme à destination des collégiens.

Le but : faire connaître les métiers et les formations liées à la boulangerie.



*Theo Pires, formateur.*

## Des apprentis en CAP au MAF régional

Flavy Lucas et Owen Rousseau participent à la sélection régionale MAF les 14 et 15 avril à Bains (42).

On leur souhaite bonne chance !



*Flavy Lucas.*



*Owen Rousseau.*

## Notification de l'obtention par notre CFA du CCF pour les examens 2025

Nous sommes heureux de vous informer que notre Centre de Formation d'Apprentis (CFA) a récemment obtenu l'habilitation à pratiquer le Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les examens à partir de 2025.

Cette habilitation concerne les diplômes suivants : CAP Boulanger, MC Pâtisserie Boulangère, MC Boulangerie Spécialisée et BP Boulanger.

Le CCF marque une nouvelle étape dans notre méthode d'enseignement, permettant une évaluation plus continue et intégrée des progrès de nos élèves. Nous sommes convaincus que cette approche renforcera la qualité et la pertinence de nos formations, contribuant ainsi au succès professionnel de nos apprentis.

## De nouvelles formations

### Le CAP en 2 ans

Dès septembre 2024, nous accueillerons des apprentis pour la formation CAP en 2 ans.

Quels sont les prérequis ?

Être âgé de 15 ans et avoir terminé son cycle de 3<sup>ème</sup> ou être âgé de 16 à 29 ans révolus.

[En savoir plus sur la formation](#)

### CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Le ou la titulaire de ce Certificat de Spécialisation est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Quels sont les prérequis ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus.

Être titulaire d'un des diplômes suivants : Cap Pâtissier, CAP Boulanger ou Baccalauréat professionnel Boulanger/Pâtissier

[En savoir plus sur la formation](#)

## Ce qui change pour les formations

### Des mentions pour les diplômes CAP, BP et MC

Les diplômes CAP, BP et MC délivrés aux candidats porteront désormais comme les autres diplômes de l'Éducation Nationale des mentions :

- « Assez bien », quand le candidat a obtenu une moyenne au moins égale à 12 et inférieure à 14

- « Bien », quand le candidat a obtenu une moyenne au moins égale à 14 et inférieure à 16 ;

- « Très bien », quand le candidat a obtenu une moyenne égale ou supérieure à 16.

27 rue Fernand Forest  
63540 Romagnat

fede.boulangier@wanadoo.fr | 04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

