


## APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION,

# LA FÉDÉRATION MET EN AVANT SES FORMATIONS POUR BÂTIR LA RELÈVE DE DEMAIN



Cet automne, la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier lance sa troisième campagne de communication. Après « Mon boulanger ne plaisante pas avec la qualité » et « Ma boulangère ne plaisante pas avec le savoir-faire », la Fédération revient sur le devant de la scène avec une campagne qui fait la part belle à la formation : « Mon boulanger ne plaisante pas avec son métier ».

Un message clair et impactant qui se veut être entendu des jeunes générations. En effet, l'un des objectifs majeurs de la Fédération est bien d'assurer l'avenir en proposant quatre formations qui permettent aux jeunes apprenants de découvrir un savoir-faire aux côtés de boulangers-pâtisseries adhérents. Ces derniers n'ayant qu'une volonté : transmettre leurs connaissances.

La campagne au caractère fort sera publiée sur les réseaux sociaux de la Fédération durant tout le mois de novembre mais aussi sur le site Internet. En parallèle, un troisième magazine numérique sera disponible sur le site Internet. Composé de 16 pages, il informe les lecteurs sur l'apprentissage et les formations du centre.

**EN MOYENNE, 50 APPRENANTS FORMÉS  
CHAQUE ANNÉE DANS NOTRE CENTRE**

**La Fédération propose quatre formations destinées à apprendre le métier de boulanger-pâtissier dans sa globalité et allant jusqu'à former les futurs managers de fournils.**

Le CAP, Certificat d'Aptitude Professionnelle, est accessible à toute personne majeure détenant un diplôme de niveau III et ouvert aux reconversions professionnelles. Il se suit en apprentissage ou en formation en continue.

La Mention Complémentaire pâtisserie-boulangerie forme l'élève à la boulangerie et à la pâtisserie dite traditionnelle. Accessible avec un CAP boulanger ou un CAP pâtissier, cette mention vise un public large, autant à vocation boulangère que pâtissière.

Le Brevet Professionnel s'obtient en deux ans. Il forme les futurs bras droits des fournils. La théorie y est importante, mais l'apprenant affine également ses connaissances sur une large gamme de pains et de viennoiseries garnies.

Enfin, le Brevet de Maîtrise, ultime formation proposée par la Fédération, permet de consolider les bases du métier et d'acquérir des compétences plus pointues, notamment en matière de management.

**« Chaque potentiel élève se présentant au CFA est guidé dans ses choix de carrière et dirigé vers les formations adéquates, prenant en compte ses objectifs et ses capacités. »** Jean-Michel Lastique, membre de la commission innovation formation et qualité de la Fédération.

**MON BOULANGER  
NE PLAISANT  
AVEC SON M...**

**EN MOYENNE, 50 BOULANGERS/PÂTISSIERS  
CHAQUE ANNÉE AU CENTRE DE FORMATION  
DES BOULANGERS DE L'ALLIER ET DU PUY-DE-F...**

**3 "bou  
lan  
ger"** **Boulangers  
de France**

**f @ #FEDERATIONBOULANGERS63**

# LA NOUVELLE CAMPAGNE ENGAGÉE DE LA FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS- PÂTISSIERS

**La nouvelle campagne publiée sur les réseaux sociaux de la Fédération durant tout le mois de Novembre s'engage sur l'apprentissage et la transmission.**



Véritable mise en lumière des formations proposées par la Fédération, la campagne s'adresse aux jeunes générations motivées par les métiers de l'artisanat.

Cette troisième campagne est déclinée sous forme d'un magazine numérique « Mon Boulanger Le Mag' », disponible sur le site Internet de la Fédération, montrant ainsi le sérieux du métier de boulanger-pâtissier et le partage du savoir-faire.

Une vidéo de promotion et plusieurs visuels publiés sur les réseaux sociaux de la Fédération, renforcent le parti pris : un jeu de profondeur renversant qui valorise les acteurs d'aujourd'hui et de demain.

## LES NOUVEAUX VISAGES DE LA CAMPAGNE

Jean-Michel et Valentin Lastique travaillent ensemble depuis 3 ans.

Au sein de la boulangerie éponyme et familiale située à Orcines, père et fils prennent soin de transmettre les bons gestes.

Valentin est un équipier conscient des enjeux des métiers de l'artisanat. Ayant suivi la totalité de ses formations en apprentissage, il est à même de comprendre le quotidien des apprenants et de rendre compte de l'importance que ce système représente.

Jean-Michel, lui, accueille des apprentis depuis 30 ans, connaît le quotidien des apprenants et sait déceler les capacités de chacun.

# L'APPRENTISSAGE RACONTÉ PAR JEAN-MICHEL ET VALENTIN LASTIQUE

Installé à la Font de l'Arbre à Orcines depuis 1991, Jean-Michel Lastique travaille avec sa femme et son fils Valentin, depuis maintenant trois ans. Dans le laboratoire, père et fils s'entendent, coopèrent et évoluent.



## QUE REPRÉSENTE L'APPRENTISSAGE POUR VOUS ?

**Jean-Michel** « Depuis 1991, j'accueille des apprentis chez Lastique. L'apprentissage c'est la réalité du métier, si les jeunes sont motivés alors je leur donne ma confiance et on avance ensemble. Apprendre les techniques d'un savoir-faire ancestral ce n'est pas donné à tout le monde. À la fédération, on recherche notre relève. »

**Valentin** « L'apprentissage, est l'unique moyen d'appréhender son futur métier : on se rend compte de la réalité du terrain. À l'école, on n' imagine pas ce que représente réellement le monde professionnel. »

## QUELS SONT LES PRÉREQUIS POUR ÊTRE APPRENTIS BOULANGER- PÂTISSIER ?

**Jean-Michel** « Mon unique condition d'embauche est la motivation, c'est le plus important pour moi, et pour eux. En fait, l'apprentissage c'est la transmission du savoir-faire en prévision de l'avenir de la boulangerie, que quelqu'un soit là pour nous remplacer. Les jeunes en formation participent au renouvellement de ce vieux métier d'artisan boulanger-pâtissier. »

**Valentin** « L'apprentissage c'est du concret : il permet d'appréhender le monde professionnel en parallèle des études. On voit rapidement qui est fait pour l'artisanat et qui ne l'est pas. Ce corps de métier a de l'avenir pour ceux qui veulent faire les choses correctement. »

## CHIFFRES CLÉS

**50** APPRENANTS EN MOYENNE CHAQUE ANNÉE AU  
CENTRE DE FORMATION DE LA FÉDÉRATION DES  
ARTISANS BOULANGERS

**4** FORMATIONS DISPONIBLES ET ACCESSIBLES DÈS  
UN DIPLÔME DE NIVEAU III

**100 %** DE RÉUSSITE AU CAP EN 2020

**78%** DE RÉUSSITE GLOBALE EN 2020

## CONTACTS PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST :  
04 73 74 62 35

ANNE-CÉCILE RUNAVOT  
ATTACHÉE DE PRESSE  
04 73 74 62 38 - 06 34 87 35 87  
ANNE-CECILE.RUNAVOT@QUIPLUSEST.COM

FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS -  
PÂTISSIERS DU PUY-DE-DÔME  
ÉLISABETH LAS  
04 73 91 41 78  
FEDE.BOULANGER@GMAIL.COM

WWW.FEDERATION-BOULANGERS63.FR



#FEDERATIONBOULANGERS63