

Compte rendu visite Institut des Saveurs du 4 Juillet 2017

Nous avons été reçues par Mme **Véronique CHALARD**, responsable pédagogique de l'Institut des Saveurs de Bordeaux.

Après une dégustation des viennoiseries préparées par les jeunes en formation, elle nous a présenté l'Institut. Il est relié à la Chambre des métiers, et installé dans ses nouveaux locaux depuis 2008. Au sein de l'Institut des saveurs, les personnes sont soit en alternance soit en formation pour adulte du Conseil Régional. En alternance, le rythme est d'une semaine en formation et 2 semaines en entreprise.

Environ 700 apprenti-e-s sur les métiers de l'alimentation (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie)

Le contrat d'apprentissage, financé par l'Etat via le Conseil Régional, est à destination des personnes **entre 15 et 30 ans en Nouvelle Aquitaine**. Le contrat de professionnalisation, également possible, est quant à lui financé par les OPCA.

Pour la boulangerie et la pâtisserie, on peut signer un contrat par alternance soit avec des artisans soit avec des enseignes de GMS (grande et moyenne surface), mais il faut faire attention au contenu du poste (les tâches confiées).

Boulangère et pâtissière, sont 2 métiers dits de « répétition » : beaucoup de gestes à répéter et des recettes à connaître au milligramme près!

On démarre quelle que soit la filière au CAP.

Ensuite, on peut suivre une mention complémentaire « pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie » en 1 an pour les pâtissières. Cette mention est destinée à se spécialiser, être opérationnelle sur toutes les tâches. Il existe un titre professionnel de niveau IV, Brevet Technique de Pâtisserie, réalisable en apprentissage sur 2 ans. Il concerne plutôt les futures créatrices d'entreprise, cheffes de laboratoire.... Son contenu est tourné vers la création de nouveaux produits avec un mémoire à rendre. Nous avons pu feuilleter des supports réalisés par d'anciens élèves et constater le haut niveau !

En boulangerie, 2 choix de mention complémentaire post-CAP, en 1 an chacune : boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère. Puis, un brevet de boulangère niveau IV en 2 ans peut être envisagé.

Enfin, pour les 2 filières, le Brevet de Maîtrise, diplôme le plus élevé et requis pour devenir enseignante ou formatrice dans ces domaines.

Pour les diplômes, titres ou mentions, un nombre d'heure de présence en cours est obligatoire (attention à l'absentéisme).

Les contraintes sont les horaires, embauche parfois dès 4h du matin, les jours travaillés autant en semaine qu'en weekend, les jours fériés... Il faut supporter de travailler dans la chaleur (four de cuisson).

Diplômée d'un CAP, on peut directement accéder à l'emploi mais on sera exécutante sous ordre avec beaucoup de tâches répétitives. Ce sont des métiers où il existe des débouchés pour les professionnelles sérieuses malgré la forte concurrence. Les filles deviennent majoritaires en formation pâtisserie et encore peu nombreuses en boulangerie.

Pour celles intéressées, Mme Chalard insiste sur le fait qu'il n'y a pas de difficultés particulières à trouver un employeur pour de l'alternance mais il faut se dépêcher car elle n'a qu'une centaine de places par filière/an pour la Gironde. (Inscription en général jusqu'à début Août)

Contact : Véronique Chalard, 05.56.43.98.12 ou veronique.chalard@artisanat-aquitaine.fr

Pour la formation financée par le Conseil Régional, le CAP se fait en 1 an et il y a 12 places par métier. La rentrée est prévue 2^{ème} quinzaine de septembre. Pour se donner toutes les chances, il vaut mieux avoir réalisé des enquêtes métiers, un stage et si possible avoir déjà trouvé son lieu de stage pour la formation.

Pour s'inscrire, il faut contacter Mme Boissout Emilie au 05.57.59.25.32