



# Préapprentissage d'intégration Boulangerie-pâtisserie

## Groupe-cible

Réfugiés reconnus (permis B/F) et personnes admises à titre provisoire (permis F) qui souhaitent s'intégrer dans le monde du travail et effectuer par la suite une des deux formations professionnelles suivantes:

**boulangier-pâtissier-confiseur AFP / boulangère-pâtissière-confiseuse AFP**

**boulangier-pâtissier-confiseur CFC\* / boulangère-pâtissière-confiseuse CFC\***

\* pour les personnes avec de très bons résultats à l'école et en entreprise

## Champ professionnel

Les personnes qui travaillent dans le champ professionnel de la boulangerie-pâtisserie se distinguent par les comportements cités ci-après et participent aux travaux suivants:

- a. Ils transforment, de manière encadrée, les matières premières et produits semi-fabriqués en produits de boulangerie-pâtisserie de haute qualité prêts à la consommation.
- b. Ils exécutent les travaux, de manière consciencieuse et fiable, en utilisant les techniques, les appareils, les machines et les installations appropriés.
- c. Ils appliquent consciencieusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

## Conditions

- Reconnaissance en tant que réfugié (permis B/F) ou en tant que personne admise à titre provisoire (permis F);
- aptitude à l'exercice de la profession, accomplissement au préalable d'un stage ou d'un préapprentissage avec évaluation;
- potentiel / aptitude à l'apprentissage de la langue et de la culture générale;
- motivation à effectuer une formation préparatoire en vue de l'accomplissement, par la suite, d'une formation professionnelle initiale dans le champ professionnel;
- niveau de langue à l'oral: B1 – B2
- niveau de langue à l'écrit: A2 – B1
- conclusion d'un contrat de préapprentissage d'intégration et présentation d'un certificat d'aptitude au travail.

### Conditions spécifiques à la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

- Habileté manuelle
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Soin et patience (même dans des situations agitées)
- Bonne santé et forme physique (la question des allergies a été clarifiée)
- Plaisir au travail en équipe
- Disponibilité à travailler selon des horaires souples

<b>Formation</b>	<p>Les participants acquièrent les compétences mentionnées dans le profil de compétences du préapprentissage d'intégration Boulangerie-pâtisserie.</p> <p><b>Entreprise formatrice (3 jours par semaine)</b>  Dans l'entreprise formatrice, la formation porte sur les activités ci-après:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Domaine d'activité 1: fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie</li> <li>1.2 Domaine d'activité 2: techniques, appareils, machines, installations</li> <li>1.3 Domaine d'activité 3: processus de travail individuels</li> <li>1.4 Domaine d'activité 4: hygiène personnelle, hygiène dans le cadre de l'entreprise et hygiène lors des processus de transformation</li> <li>1.5 Domaine d'activité 5: sécurité au travail et protection de la santé</li> <li>1.6 Domaine d'activité 6: préservation de la valeur des équipements, gestion des stocks et des déchets</li> </ol> <p><b>Ecole (2 jours par semaine)</b>  Langue, calcul, connaissances de base des technologies de l'information et de la communication, compétences sociales, personnelles et méthodologiques, travailler en Suisse, normes et valeurs.</p> <p><b>Centre de compétences Richemont</b>  Dans le cadre de divers cours pratiques de 10 jours au total, les participants au pré-apprentissage d'intégration acquièrent les bases leur permettant d'effectuer les activités prévues au sein de l'entreprise formatrice.</p>
<b>Durée de la formation</b>	1 année, 3 jours de formation par semaine au sein de l'entreprise formatrice, 2 jours d'école par semaine, conformément aux directives cantonales.
<b>Attestation de formation</b>	<p>Le préapprentissage d'intégration Boulangerie-pâtisserie est sanctionnée par une attestation de participation établie en collaboration avec l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs.</p> <p>L'attestation de formation décrit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les compétences acquises dans le cadre du profil de compétences;</li> <li>- les prestations et le comportement pendant la formation en entreprise (certificat de travail).</li> </ul> <p>Sur la base de l'attestation de participation, les entreprises formatrices intéressées pourront notamment décider de l'attribution des places de formation.</p> <p>La formation à l'école est attestée par un certificat.</p>
<b>Début</b>	Août 2018
<b>Lieux de formation</b>	Entreprises formatrices, école (canton de Lucerne: centre des formations transitoires) et Centre de compétences Richemont (pendant la phase pilote)
<b>Salaire / coûts</b>	Selon les directives cantonales et celles de l'Ortra
<b>Informations</b>	<p>Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  Seilerstrasse 9, 3001 Berne  <a href="http://www.swissbaker.ch">www.swissbaker.ch</a>, <a href="http://www.swissbaker.ch/fr/">www.swissbaker.ch/fr/</a>, tél. 031 388 14 14</p> <p>Direction du projet : Centre de compétences Richemont  Markus Zimmerli, <a href="mailto:zimmerli@richemont.cc">zimmerli@richemont.cc</a>, tél. 041 375 85 85</p> <p>Département fédéral de justice et police (DFJP), Secrétariat d'Etat aux migrations SEM,  Domaine de direction Immigration et intégration, Division Intégration,  Section Développement intégration, Quellenweg 6, 3003 Berne-Wabern  Tél. +41 (0)58 469 70 98</p> <p><a href="mailto:thomas.fuhrimann@sem.admin.ch">thomas.fuhrimann@sem.admin.ch</a>  Thomas Fuhrimann  Référént technique, responsable du projet Préapprentissage d'intégration</p>