

**COMPTE RENDU DE COMMISSION DE LA QUALITÉ,
DE LA FORMATION ET DE L'INNOVATION
MERCREDI 25 AVRIL 2018**

La Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation s'est réunie le mercredi 25 avril 2018, Salle du 4^{ème} étage, à la Maison de la Boulangerie à Paris, sous la présidence de Jean-Yves GAUTIER.

Etaient présents :

PRÉSIDENT :	M. Jean-Yves GAUTIER
VICE-PRÉSIDENT QFI :	M. Bernard ZABEE
MEMBRES DE DROIT :	M. Dominique ANRACT M. Materne HAUK
VICE-PRÉSIDENT CNBF :	M. Daniel LAIDIN
Pdts autres commissions :	M. Jean-Luc CHAPUIS (Comm RRM)
MEMBRES :	
I - GRAND EST	M. Frédéric AMIOT (Aube) Mme Edith LOR (Marne)
II - NOUVELLE AQUITAINE	M. Olivier NEVEU (Charente-Maritime) rempl. par M. Christmann (Charente)
III - AUVERGNE RHONE ALPES	M. Renaud RAFFIER (Isère) M. Xavier BORDET (Puy de Dôme) M. Bernard ZABEE (Haute-Saône) M. Franck THOMASSE (Hauts de Seine) M. Jean-Yves GAUTIER (Loire Atlantique) M. Gérard LOUBET (Gers)
<u>Etaient excusés :</u>	
MEMBRE DE DROIT :	M. Emmanuel GRIPON
VICE-PRÉSIDENT CNBF :	M. Christian VABRET
Représentant de la CNGF :	M. Bruno AIM (Vice-Président)
Pdts autres commissions :	M. Christian MARTIN (Comm. EFS) M. Yannick MAZETTE (Comm. CPI)
MEMBRES :	
I - GRAND EST	M. Cyrille MARTIN (Vosges) M. Rémy UTZINGER (Haut-Rhin)
II - NOUVELLE AQUITAINE	M. Patrice LARTIGUE (Landes) M. Gilbert REBEYROLE (Haute-Vienne) M. Bruno STRUILLOU (Finistère) M. Philippe DESILES (Indre et Loire) M. Jacky OTTO-BRUC (Loir et Cher) M. Jacques VALADON (Val d'Oise) Mme. Catherine PICQUENARD (Hauts de Seine)
V - BRETAGNE	
VI - CENTRE VAL DE LOIRE	
VII - ILE DE FRANCE	
X - HAUTS DE FRANCE	M. Patrice PETITEAUX (Aisne)
XI - NORMANDIE	M. Pierre SERAIS (Calvados)
XII - PACA-CORSE	M. Gilles DUTTO (Alpes-Maritimes)
<u>Etais absent :</u>	
III - AUVERGNE RHONE ALPES	M. Laurent SERRE (Drôme)

Le Président Dominique ANRACT est venu saluer les membres de la commission.

Le Président Jean -Yves GAUTIER remercia les participants de la Commission de leur présence et a invité les membres à observer une minute de silence en hommage à Hervé BENOIST-GIRONIERE.

47^{ème} CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES BOULANGERS

Le concours s'est déroulé du 11 au 15 avril à Valencia en Espagne, où 11 pays s'affrontaient.

Accompagnés de Jean-Yves Gautier, membre du jury, ils représentaient la France :

1^{er} MJB Guillaume CAUMEL – Région Pays de la Loire – Angers (49)

2^{ème} MJB Jade GENIN – Région Auvergne Rhône Alpes – Doussard (74)

Le palmarès 2018 est le suivant :

1^{er} : Pernilla Boström (Suède)
 2^{ème} : Guillaume Caumel (France)
 3^{ème} : Tintin Larsson (Suède)

Les gagnants par catégorie :

Pain :	Ivon Schwellenberg - Allemagne
Petits pains :	Dominik Hinkelmann - Allemagne
Produits en pâte levée sucrée (pâte à brioche) :	Jade Genin - France
Produits en pâte levée feuilletée :	Berre Ceuppens - Belgique
Pièce décorée :	Jorne Lauwers - Belgique
Sandwich :	Jeroen Timmers Jr. - Pays bas

Prix du nouveau pays entrant : TURQUIE

Jean-Yves Gautier évoque un espace de travail très grand, trop peut-être, les candidats ont donc dû s'adapter à de nombreux déplacements.

Il note que la date du dernier entraînement se trouve trop proche de la date du concours.

Le dossier présentant le travail de nos jeunes qui devait être constitué et remis aux organisateurs avant les épreuves n'avait pas été bien préparé, problème de traduction, Monsieur Gautier a dû négocier les points mal traduits (ex. « présence de levure »). Il convient donc de bien établir dès le départ qui prépare les dossiers, le professeur qui entraîne ou le jury qui accompagne ?

Il faut préciser dans le règlement du concours MJB que les candidats s'engagent à suivre les équipes et participer avec le groupe à toutes les manifestations qui se tiennent pendant les jours d'épreuves. Cette année, l'absence des candidats (qui sont restés avec leurs accompagnateurs) a été remarquée et mal perçue par les autres pays. Il ne faut pas penser que leur présence à la soirée de gala est suffisante.

Présons aussi que c'est un concours individuel, même si des préparations communes sont permises. Certains pays (Portugal, Pays Bas...) auraient mal compris le sujet et par conséquent, se sont préparés à un travail d'équipe. Il a donc été décidé, sur place, d'organiser un petit concours en parallèle pour rattraper ces candidats.

M. Gautier, en sa qualité de membre du jury a obtenu une médaille qu'il a remise à la commission, il propose qu'elle soit mise sous cadre avec la photo des 2 candidats.

OLYMPIADES DES METIERS :

Durant 3 jours, 650 candidats représentant les 15 régions de France et d'Outre-Mer vont tenter, durant ces Finales Nationales, d'intégrer l'équipe de France des Métiers qui participera à la compétition internationale WorldSkills Kazan en août 2019.

Monsieur Jean-Luc Chapuis, en sa qualité d'Expert Métier pour cette édition, souligne que la finale nationale se tiendra du 28 novembre au 1^{er} décembre 2018, au parc des expositions de Caen. Le sujet sera adapté suivant le matériel qui sera finalement mis à disposition des candidats.

Une rencontre avec le COFOM est prévue la première semaine de mai.

M. Chapuis va se rapprocher de Jean-Louis Mierger qui a tenu ce rôle d'expert l'an dernier.

Pour info, nous savons déjà que le candidat qui représentera la région Pays de la Loire est notre 2^{ème} au MJB 2016.

La Confédération a envoyé un mail aux présidents de régions pour nommer dans chaque région, un membre du jury et un suppléant, nous avons 5 réponses (Grand Est, PACA Corse, Bourgogne Franche Comté, Nouvelle Aquitaine et Pays de la Loire).

Monsieur Voiriot (Ile de France) ainsi que Madame Peirone et Monsieur Loubet (Occitanie) se proposent d'intégrer ce jury.

Ils doivent s'enregistrer en ligne depuis leur plateforme :

<https://base.cofom.org/inscription/jure/> ; Attention aux dates de clôture.

Inscription juré pour les sélections régionales des 45^{es} OLYMPIADES DES MÉTIERS

Choisissez votre région

Il est défendu de s'inscrire dans deux régions différentes au cours d'une même édition des Olympiades des Métiers.

Région	Début des inscriptions	Fin des inscriptions	Action
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	02/02/2018	14/05/2018	 S'inscrire
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	12/11/2017	25/04/2018	 S'inscrire
BRETAGNE	19/04/2018	07/05/2018	 S'inscrire
CENTRE VAL DE LOIRE	01/09/2017	13/05/2018	 S'inscrire
GRAND EST	23/04/2018	30/05/2018	 S'inscrire
HAUTS-DE-FRANCE	10/09/2017	25/04/2018	 S'inscrire
ILE DE LA REUNION	13/02/2018	14/02/2018	 S'inscrire
ILE-DE-FRANCE	06/12/2017	15/05/2018	 S'inscrire
NORMANDIE	08/04/2018	31/07/2018	 S'inscrire
NOUVELLE-AQUITAINE	03/04/2018	01/05/2018	 S'inscrire
OCCITANIE	07/03/2018	05/06/2018	 S'inscrire
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	01/09/2017	10/05/2018	 S'inscrire

5ème CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE

Le concours se déroulera du 13 au 15 mai sous le chapiteau de la Fête du Pain installé sur le parvis de Notre Dame de Paris.

Le jury, présidé par Monsieur Pascal BARILLON est le suivant :

Permanents surveillant fournils

- Pascal BARILLON
- Jean-Louis MIERGER
- Jean-Yves GAUTIER

Jury durant 3 jours en dégustation

- Joaquim RODRIGUE
- Mei NARUSAWA
- Catherine PICQUENARD
- Gérard LOUBET

Jurys en sus conviés pour finale du mardi 15 mai

- Patrick PELLOUX (*Urgentiste et Chroniqueur*)
- Guillaume GOMEZ (*Chef de Cuisine au Palais de l'Elysée*)
- Stéphane LACROIX (*Directeur Commercial Lesaffre France*)
- Périco LEGASSE (*Chroniqueur Gastronomique*)
- Pierre GRANGE (*Chef de Cuisine au Ministère de l'Agriculture*)
- Bruno COPHIGNON (*Chef de Cuisine à la Préfecture de Police*)

Cette année, le 1^{er} sur le podium se verra attribuer le titre « Trophée Marcel Cosnuau ».

Le mardi 15, nous aurons, sur le parvis, la présence de 16 à 17 h, de Madame Gény-Stephann Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'économie et des finances pour la finale du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition française, la proclamation des résultats de la finale sera donc avancée à 16 h 30, et le jury convoqué à 14 h 30.

M. Loubet évoque le point du règlement qui précise que le candidat doit être issu d'un groupement professionnel adhérent à la CNBF, or, le Gard avait envoyé 2 candidats à la sélection régionale Occitanie. Ils n'ont pas pu participer au concours.

La sélection pour Ile de France se déroulera sur le Parvis, le 5 mai, pour Paris et sa petite couronne, le 6 mai.

IBA CUP 2018

Le concours aura lieu à Munich du 15 au 17 septembre 2018. Thème retenu : "l'Univers".

Les 12 pays participants : la Chine, l'Angleterre, la France, l'Allemagne, le Japon, la Corée, les Pays-Bas, la Norvège, le Pérou, la Russie, l'Espagne et les USA.

Les 2 candidats, en équipe, qui représenteront la France :

3^{ème} MJB Maëlle DOMININ – Région Occitanie – Verdalle (81)

4^{ème} MJB Matthieu MORVANT – Région Ile de France – Gournay (93)

Il est demandé de bien préciser, comme pour le concours international, aux jeunes qu'ils doivent participer à tout l'environnement prévu autour des épreuves.

Comme il parle couramment l'allemand, Materne Hauk s'est proposé d'y accompagner nos candidats et participera à une session d'entraînement à l'INBP par le MOF, Cyrille Van der Stuyft :

Les dates d'entraînement sont :

- du 7 au 8 juin 2018,
- du 16 au 17 juillet 2018,
- du 27 au 29 août 2018.

M. Hauk se rendra à l'INBP les 8 juin et 17 juillet. Il précise que nos candidats français, issus du MJB, sont toujours les plus jeunes dans cette compétition.

Il demande à être mis en contact avec les professeurs et patrons des candidats.

Übersicht / Overview iba-UIBC-Cup Baker 2018								
iba-uibc-Cup Baker						Thema	Zeitplan	Jury
		Backstube 1	Backstube 2	Backstube 3	Backstube 4			
Sa	15/09/2018	Japan	Niederlande	Korea	Russland	Universum	Wettbewerb 08:30 - 16:00 Uhr	Vors. LM Wolfgang Schäfer Herr Werner Hüllmann Herr Jack Hazan Herr Günther Koerfer Herr Erwin Heftberger
So	16/09/2018	Norwegen	Peru	USA	Frankreich		1. Bewertung 13 Uhr	
Mo	17/09/2018	Deutschland	England	Spanien	China		Präsentation 16:00 - 16:30 Uhr	
	Reserve-Land						2. Bewertung 16:30 - 17:15 Uhr	
							Siegererhebung am 17.09. um 17:30 Uhr	

iba-uibc-Cup Baker							Theme	Schedule		Jury
		Backstube 1	Backstube 2	Backstube 3	Backstube 4					
Sat	15/09/2018	Japan	Netherlands	Korea	Russia	Universe	Competition 08:30 - 16:00 Uhr	1. Rating 13 Uhr	Chairman LM Wolfgang Schäfer Mr. Werner Hüllmann Mr. Jack Hazan Mr. Günther Koerfer Mr. Erwin Heftberger	
Sun	16/09/2018	Norway	Peru	USA	France		Presentation 16:00 - 16:30 Uhr	Awarding Ceremony on 17.09. at 17:30 Uhr		
Mo	17/09/2018	Germany	England	Spain	China		2. Rating 16:30 - 17:15 Uhr			
	Reserve-Land						2. Rating 16:30 - 17:15 Uhr			
							Awarding Ceremony on 17.09. at 17:30 Uhr			

26ème EDITION DU CONCOURS « UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE »

EPREUVES QUALIFICATIVES MOF 2018, du 27 février au 1^{er} mars 2018 :

Sur les 66 candidats annoncés, 54 se sont présentés et 2 ont abandonné, ils étaient donc 52 à concourir.

Les qualifications se sont déroulées en simultané :

CFA d'Eschau : 15 candidats sur 17 (1 non présent et 1 abandon) - Vice-pdt centre : CHAPUIS Jean-Luc

La Roche sur Yon : 11 candidats sur 16 (4 non présentés et 1 abandon) - Vice-pdt centre : LAIDIN Daniel

Avignon : 14 candidats sur 18 (4 non présentés) - Vice-pdt centre : MAZETTE Yannick

Muret: 12 candidats sur 15 (3 non présentés) - Vice-pdt centre : GAUTIER Jean-Yves

Malgré un démarrage un peu difficile, les épreuves ont pu se dérouler dans de bonnes conditions dans les 4 centres que nous devons remercier ici pour la qualité de l'accueil qui a été réservé tant au jury qu'aux candidats.

Les représentants du COET ont refusé la présence des « déléguées administratives » d'Eschau et d'Avignon, les 2 autres ont été « tolérées » avec un statut d'observation.

Les vice-présidents de centres qui étaient présents ont résumé le déroulé de ces 3 journées.

La majorité des membres du jury n'avait pas été convoquée par le COET, c'est la CNBF qui les a informés. De ce fait, les jurys ne connaissaient pas les conditions de prise en charge par le COET-MOF, la CNBF a du reventiler tous les frais et factures.

La nécessité de fixer une réunion de débriefing afin d'aborder l'épreuve finale dans les meilleures conditions possibles, a été rappelée ici.

2 recours de candidats auraient été formulés au COET-MOF.

Suite aux qualifications de la branche charcuterie, le COET a décidé d'envoyer tous les candidats en finale.

Etant donné qu'aucun pré-requis n'est demandé pour participer à ce concours d'excellence, ce cas amène, notamment les détenteurs du titre, à se poser des questions concernant son niveau, surtout que certains candidats, les jurys l'ont vu, n'ont même pas le niveau CAP.

Il est demandé aux membres de la commission de faire remonter à la CNBF des questions/réponse pour constituer une base pour les QCM, les points à aborder sont : la réglementation, l'hygiène et la sécurité, les matières premières, matériels, process de fabrication...

FINALE

Nous sommes dans l'attente d'informations officielles de la part du COET-MOF quant au nombre de finalistes et le lieu de la finale.

SEMAINE DE L'EXCELLENCE 2018

La 6^{ème} Semaine de l'Excellence, organisée cette année par le syndicat des Boulanger-Pâtissiers du Grand-Paris, sous la présidence de Frank Thomasse, se tiendra au Campus des Métiers de Bobigny, du 20 au 22 novembre 2018.

MJB

Le Thème retenu pour cette édition du MJB est : « Le vélocipède à Paris ».

La farine sera anonyme, le professeur qui encadrera les épreuves la testera. il est suggéré qu'il n'aille pas trop loin dans l'hydratation. Il indiquera juste la tendance.

Cette année, pour la création salée, nous revenons sur la « tartine boulangère » qui aura un poids de 300 g maxi. (poids à déterminer à la rédaction du sujet par le Campus des Métiers de Bobigny).

Les concours des années précédant le concours IBA (tous les 3 ans) il sera procédé au classement des 4 premiers.

Trophée des Talents, du Conseil et de la Vente en Boulangerie-pâtisserie

La spécialité régionale à mettre en valeur pour le trophée sera « la Brioche Parisienne » (Brioche à tête).

Une note générale « coup de cœur du jury » sera ajoutée.

Dans la liste des produits à mettre en place, le mille-feuilles sera remplacé par une tarte aux pommes pour 6 personnes.

M. Loubet regrette qu'il n'y ait aucun produit salé en vente. Il a été évoqué pour 2019, d'ajouter une épreuve commune, en binôme, entre le personnel de fabrication et le personnel de vente : un produit créé et expliqué devra déboucher sur un argumentaire commercial à la vente, ce pourrait être un produit salé, nutritionnel ...

Cette année, la CNBF demandera, pour l'inscription, un contact CFA Lycée qui serait en copie de tous les échanges avec les candidats. Ces professeurs pourront contribuer aussi, par exemple, à constituer une base de questions/réponses pour les QCM.

Il est demandé aux membres de la commission également de faire remonter à la CNBF des questions pour constituer une base pour les différents QCM, les points à aborder sont : la réglementation, l'hygiène et la sécurité, les matières premières, matériels, process de fabrication...

Catherine Picquenard, excusée, nous a fait parvenir des points à améliorer, plus particulièrement pour le concours trophée. Elle remercie toute l'équipe d'Aurillac et M. Vabret d'avoir prêté son bureau pour les épreuves. Le niveau pour 2017 était très bon.

L'idée de demander aux candidats de venir avec un book de 4 produits de boulangerie et de pâtisserie n'a pas été retenue, on reste sur la fiche à réaliser sur la Brioche pour cette année.

Plus de questions relatives à la Baguette de Tradition Française seront posées pendant l'épreuve pour 2018, le jury a trop entendu d'aberrations à son sujet.

PROJET CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT

Le président Anract demande à ce qu'un concours national du Meilleur Croissant soit mis en place pour 2019, à l'intention des entreprises.

Dans quel cadre ? Fête du pain juste à la suite de concours de la Meilleure Baguette ? Il serait préférable de rester dans le cadre d'un salon : Sirha / Serbotel années impaires ? Egast années impaires ? Salon de l'Agriculture ?

La CNBF va se rapprocher du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) pour envisager la conclusion d'un partenariat.

La saison idéale pour ce nouveau concours serait au printemps, les candidats apporteraient leur détrempe et procèderaient au tourage sur place et passeraient par groupes de 6.

La CNBF va demander des règlements aux régions qui en organisent déjà afin d'établir un règlement national. Il convient de prévenir déjà les groupements afin qu'ils mettent en place les sélections qui pourraient se tenir conjointement avec le concours de la meilleure baguette de tradition française, par exemple.

Coupe de France de la Boulangerie :

Pour participer à ce concours, une équipe par région sera retenue, elle se compose d'un membre pour chaque catégorie : pain, viennoiserie et buffet (nouveauté de cette prochaine édition).

Il semblerait que des équipes prennent contact directement avec le Groupement départemental du Rhône pour s'inscrire.

Auparavant, la sélection se faisait uniquement sur dossier.

Or, il est important de procéder comme pour tous les autres concours, si besoin, les régions devront sélectionner en amont, la seule équipe qui sera retenue pour représenter leur région à ce concours.

Les organisateurs (Groupement départemental du Rhône) ont adressé un courrier aux présidents de régions en ce sens.

CQP Tourier – niveau V :

La confédération reçoit des demandes pour la mise en place du CQP tourier. Le dossier de renouvellement est en cours, la CNCP nous demande de revoir le référentiel.

L'INBP met en place une première session de 14 places qui débuterait le 20 août, pour une durée de 2 mois (300 heures pour les titulaires du CAP pâtissier et 326 heures pour les titulaires du CAP boulanger). La différence est due au fait que les boulanger auraient un module supplémentaire pour crèmes et pâtes de base.

Composée essentiellement de pratique professionnelle, cette formation aborde les pâtes et crèmes de base, des gammes de tartes, de viennoiseries, des produits feuilletés sucrés ou salés et du snacking salé. Quelques heures de technologie et sciences appliquées confortent la pratique.

Monsieur Ladin conteste le fait qu'il soit noté sur la brochure que les titulaires du CAP boulanger doivent suivre en plus le module de 26 h, cette mention est jugée discriminatoire, le boulanger ne doit pas être ciblé ainsi sur la brochure. Il demande que ce soit évoqué lors de la prochaine réunion de Bureau qui doit se tenir le 30 mai 2018.

Pourquoi le CQP ne rencontre pas le succès escompté ? Il revient plus cher à l'entreprise qui préfère les contrats d'apprentissage. Cette formation de tourier aurait davantage de succès sous forme de Mention Complémentaire sur 1 an.

Cf plaquette CQP tourier - INBP ci-jointe

CQP Vendeur Conseil spécialisé en Alimentation Artisanale

Ce CQP déjà inscrit au RNCP est destiné au personnel de vente qui peut être amené à animer le point de vente seul et selon les cas, seconder, voire remplacer occasionnellement le responsable de magasin sur certaines missions. Il rassemble jusqu'à présent les branches charcuterie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie.

Il a été fait avec l'appui d'OPCALIM. Ce CQP est accessible par un contrat pro, en formation initiale ou continue. Il est en dernière voie de finalisation.

Plusieurs CFA ont fait remarquer, qu'ils préfèrent une formation interbranches dans la mesure où celle-ci permet de capter un public plus large.

La CNBF a donc accepté de se joindre au tronc commun, Monsieur Zabée l'a évoqué lors du Bureau du 12 avril dernier. Les membres de la commission demandent à connaître, plus précisément, la part, en nombre d'heures, qui sera attribuée à la spécificité de la boulangerie ?

La difficulté principale pour les CQP se trouve dans la gestion des emplois du temps, 2 jours par semaine ou 1 semaine toutes les 2 semaines.

Le CQP vendeur/vendeuse en boulangerie ne fonctionne pas car il est peu soutenu par les régions.

Cf livret descriptif du CQP vendeur conseil spécialisé en alimentation ci-joint

CTM Vendeur vendeuse en boulangerie-pâtisserie :

Cette certification s'adresse aux moins de 25 ans.

La formation intéresse du monde mais la structure de l'entreprise ne permet pas toujours de remédier à l'absence du personnel.

Frédérique Val de l'APCM nous fait part d'une montée en puissance du titre, avec 11 sites habilités à mettre le titre en œuvre, ce qui correspond à une centaine de candidats chaque année (en hausse), y compris dans les DOM-TOM représentés par l'Ile de la Réunion.

Les sites les plus actifs sont l'Aude (Lezignan-Corbières), la Meurthe-et-Moselle (CFA de Laxou), la Moselle, Saint-Benoit dans la Vienne et effectivement Muret.

La Seine-Saint-Denis a également le projet depuis quelque temps d'ouvrir une section.

Catherine Picquenard nous a transmis des commentaires de professeurs de vente rencontrés à l'APCM :

Retours	+++	Axes d'amélioration
Retours jeunes :	<ul style="list-style-type: none">- Programme complet- Le fait qu'il y ait de l'anglais- Le dossier permet de mieux connaître l'entreprise et de se poser des questions nouvelles- Un diplôme sur un an- Travailler avec un groupe restreint (8 ou 9 maxi)- Travailler avec un groupe ayant les mêmes attentes et les mêmes problématiques en entreprise- Permet une mise en pratique rapide en entreprise : ex : la vente additionnelle- Travailler sur le rendu monnaie- Le patron fait tellement confiance en fin d'année qu'il leur confit la gestion des stagiaires = très valorisant- Faire des mathématiques concrètes à travers la gestion : calcul de remise, de TVA	<p>Travailler sur une deuxième langue vivante : Espagnol</p> <p>Avoir du sport</p> <p>Pratiques pédagogiques à adapter dans certaines matières : sciences alimentaire ou technologie.</p> <p>Faire plus de travail en laboratoire.</p> <p>Intérêt des paquets montés</p>
Retours enseignants :	<p>Le fait que les jeunes doivent s'investir pour faire leur dossier pro et leurs fiches produits.</p> <p>Programme complet pour nos jeunes Gestion appliquée à leur contexte</p> <p>Travailler en petit groupe = qualité de travail</p> <p>Individualisation à fonction de chaque type d'entreprise (grosse structure, petite structure)</p> <p>Formation pragmatique</p>	<p>Trop de temps sur le dossier : peu productif pour des jeunes qui ne maîtrisent pas l'outil informatique.</p> <p>Création d'un questionnaire satisfaction clientèle. Le jeune présenterait devant le jury son analyse et les actions mises en place.</p> <p>Rajouter des heures de sports et nutrition/santé</p> <p>Rajouter des heures de pratique en laboratoire</p> <p>Faire une sortie pédagogique dégustation</p> <p>Intérêt du paquet monté et de la partie emballage</p> <p>Arrêter de travailler le décor</p>

		Que le syndicat de la boulangerie communique plus ou qu'il communique tout simplement sur ce diplôme auprès de leurs adhérents. Création d'une plaquette diplôme
Retours Entreprises :	Les retours sont plutôt bons, la plupart des entreprises trouvent intéressant que leurs jeunes voient également l'envers du métier de Boulanger Pâtissier. Cela permet aux jeunes d'être plus aptes à répondre aux questions techniques. Ils connaissent mieux les produits et leur composition.	Le paquet monté n'est pas utilisé en entreprise. Les vitrines sont de plus en plus épurées

CONSTATS - OBSERVATIONS : *Échanges entre collègues : développeuse apprentissage, CPE, enseignants IDF*

- ⇒ Notre CFA ne prépare pas au CAP/BAC pro vente. 2 concurrents voisins : CCI et IS4A Chambre d'agriculture = leurs offres : CAP/BAC pro vente alimentaire.
- ⇒ Difficultés de recruter pour nous en CTM :
 - Des chefs d'entreprise ne différencient pas CAP/BAC et CTM
 - Recours d'employeurs à des jeunes pour un CAP/BAC pro préférant les garder 2 à 3 ans. Pour ceux-ci, le but n'est pas l'embauche après les avoir formés
 - Difficultés des employeurs à trouver des profils correspondant au métier de vendeuse
- ⇒ Un quart des inscrites ne mène pas à terme l'année de formation = PB de comportements inadaptés (absentéisme récurrent en entreprise et CFA, vol, choix de la formation par défaut ...)
- ⇒ Communiquer diffuser des infos sur cette formation, la mettre en valeur ne semble pas être la priorité des syndicats boulangerie, pâtisserie dans leurs revues, page internet, à travers la presse locale
- ⇒ Fidélisation de quelques chefs d'entreprise. Ils croient en cette formation.
- ⇒ La mission de notre développeuse, arrivée en été 2017 : informer, sensibiliser les artisans, GMS + les jeunes lors d'intervention en milieu scolaire, forums + les partenaires chargés d'insertion

ACTIONS EXPÉRIMENTÉES EN FORMATION CETTE ANNÉE :

- Travail sur l'image de soi avec nos BM esthéticiennes
- en alimentation-nutrition : dégustation de pâtisseries, de chocolats = valeurs nutritionnelles, techno des produits, perception sensorielle = acquisition de vocabulaire adapté

PROJETS POUR RENTRÉE 2018 :

- Poursuite des actions menées en 2017/2018
- intégrer des heures d'art plastique
- travailler en transversalité avec les BM boulanger, pâtissiers (futurs maîtres artisans)

RÉFLEXIONS – PROPOSITIONS :

- Gestion appliquée/calcul mental correspond à la réalité professionnelle
- Dossier professionnel : Pb de compétences en informatique...
- Langue vivante : maintien d'une épreuve écrite ? Plutôt une mise en situation au magasin d'application
- Pratique boulangerie-pâtisserie : définir clairement dans le référentiel les compétences à acquérir comme réaliser « du snacking » (sandwichs, salades sucrées, salées...), enfourner/défourner...
- compétences à inscrire dans le référentiel en domaine transversal : théorie et pratique entretien du magasin, équipements, matériel.

Création d'une plateforme d'outils et de conseils RH pour les TPE-PME du secteur alimentation en détail

Cet outil, financé par OPCALIM, rassemble la CNAP (pâtissiers), la CNCT (traiteurs), la CCCF (chocolatiers confiseurs), la CNGF (glacières) et nous, la CNBF.

L'objectif est de favoriser l'accès à la formation des salariés du secteur de l'alimentation de détail et développer leurs parcours professionnels grâce à la création d'une plateforme et d'outils numériques spécifiquement adaptés.

Plus spécifiquement, cela va :

- Permettre une compréhension rapide des enjeux de la formation professionnelle par les chefs d'entreprises du secteur de l'alimentation de détail grâce des outils RH pragmatiques et accessibles
- Créer un outil d'évaluation en ligne des compétences des salariés au moyen d'un formulaire didactique avec des conseils et des exemples de questions, qui permettra de :
 - gérer le déroulement de l'entretien professionnel
 - imprimer le résultat de l'évaluation pour sa remise au salarié
 - proposer des actions de formation adaptées

Une prochaine réunion de travail se tient le jeudi 26 avril, à la CGAD.

cf pages de la plateforme en cours d'élaboration ci-joint

QUESTIONS DIVERSES

Gérard Loubet, à propos du CQP Tourier : pourquoi ne pas rénover la mention complémentaire Boulangerie Spécialisée, revoir le référentiel ?

Jean-Yves Gautier suggère d'y ajouter des produits salés.

Daniel Laidin suggère de passer le CQP tourier en Mention Complémentaire, il faudrait dans ce cas retirer des points figurant dans le référentiel. Ce serait une passerelle intéressante entre le CAP et le BP.

Réforme de l'apprentissage et de la formation professionnelle :

Les groupements attendent une réaction politique de la CNBF. Cette réforme va déshabiller les régions ce qui peut susciter des inquiétudes pour l'avenir. Le financement se ferait par contrat

(1 forfait suivant le niveau, peu importe l'origine géographique). Ce système serait défavorable aux CFA multibranches (métiers d'art par exemple).

Où en est la branche dans le calcul du financement de ses contrats ?

Qu'allons-nous y intégrer ? investissements, contrats, mobilité des jeunes

Les branches vont percevoir la taxe d'apprentissage Les CFA vont former les apprentis des GMS. Carrefour pourra offrir une formation de boulangerie financée directement par la branche, du style Ecole Banette !

Les CFA vont rencontrer des difficultés à garder leurs candidats. Les bacs pro refusés dans les CFA sont pris dans les lycées professionnels. Les MFR (Maisons Familiales Rurales) aussi forment des apprentis.

Rôle des CEE (Conseillers Entreprises pour l'Ecole) : Le président de jury est remplacé par un coordinateur qui assure le lien entre le rectorat et le CFA ; avant cette modification, ils pouvaient, à 2, étudier les sujets pour identifier les erreurs éventuelles. C'est maintenant interdit. En cas de problème, contacter le SIEC (Service Interacadémique des Examens et Concours), mais il sera fermé à 6h du matin !!

La réunion s'est terminée à 16 h 00.