

Promotion

FORMATION DE BASE ET CONTINUE



Meilleures chances professionnelles
avec la formation continue

support par

cpbc

Commission paritaire Boulangers-Confiseurs suisses



Contenu

- 03** Préface
Claudia Hablützel, secrétariat cpbc
-
- 04** Tâches & compétences
Sens & but
-
- 06** Formation continue soutenue par la cpbc
Aperçu des cours, examens professionnel (brevet) & examens professionnel supérieur,
cours pour formateurs et formatrices, cours de langue, allemand & anglais,
cours individuels sur site, cours dispensés par des tiers
-
- 16** Contacts
cpbc, Richemont école professionnelle
-



“ Ensemble avec l'école professionnelle Richemont, nous vous aidons à atteindre vos objectifs.

Préface

Une bonne formation initiale et continue est importante car, dans la branche de la boulangerie-confiserie, les exigences sont variées. Les clients attendent des produits de haute qualité à un prix raisonnable. Le progrès technique exige une grande flexibilité et une ouverture d'esprit pour les nouveautés de la part de toute l'entreprise. Les exigences à la direction sont aussi diverses et de plus en plus nombreuses.

Dans le domaine de la formation de base et continue, vous pouvez toujours compter sur notre solide partenaire, le centre de compétences Richemont.

L'offre abondante dans le secteur de la formation de base et continue concorde parfaitement aux besoins de la branche. Elle est sans cesse réadaptée et enrichie. Dans cette brochure, vous trouverez de plus amples informations concernant le soutien financier pour les participants mis à disposition par la cpbc.

Ensemble, avec l'école professionnelle Richemont, nous sommes heureux de pouvoir vous aider à atteindre vos objectifs.

Claudia Hablützel
Secrétariat cpbc

Tâches & compétences

La Commission paritaire Boulangers-Confiseurs suisses (cpbc) est une association qui se compose de trois représentants des employeurs et trois représentants des travailleurs.

Représentants des employeurs :

- *Adrian Zumbach*,
Zumbach Bäckerei - Confiserie AG
- *Harisa Reiz*,
Association suisse des patrons
boulangers-confiseurs (BCS)
- *Peter Lyner*,
Beck Lyner AG
- *Beat Meyer*,
Bäckerei Meyer GmbH (PFISTERNBECK)

Représentants des travailleurs :

- *Juan Gonzalvez*,
Hotel & Gastro Union
- *Roger Lang*,
Hotel & Gastro Union
- *Guido Schluep*,
Syna
- *Mauro Moretto*,
Unia



La commission permanente est chargée en particulier des tâches suivantes :

- exécution et interprétation de la CCT ;
- réalisation de contrôles relatifs au respect de la CCT ;
- prononciation de peines conventionnelles en cas d'infraction à la CCT ;
- encaissement et gestion des contributions aux frais d'exécution et peines conventionnelles ;
- médiation en cas de divergence d'opinion entre employeurs et travailleurs ;
- promotion de la formation professionnelle initiale et continue, et de la sécurité au travail.

La commission permanente peut déléguer des tâches à des commissions ou des tiers mandatés. La commission permanente et ses mandataires sont autorisés à pénétrer dans les entreprises, à prendre connaissance des dossiers nécessaires et à interroger les employeurs et les travailleurs.

La commission permanente est l'instance de surveillance et de recours pour les décisions d'éventuelles commissions. Les décisions de la commission permanente sont définitives.



La formation continue soutenue par la cpbc

Dans la branche de la boulangerie-confiserie, les formations continues font l'objet de subventionnements généreux. Ceci grâce aux membres de Hotel & Gastro Union, du syna et de la BCS. De par leur affiliation, ils s'engagent à promouvoir la formation et se préoccupent des questions sociopolitiques de la branche.

Les cours sont organisés ou coordonnés en collaboration avec l'école professionnelle Richemont. De manière concrète, les cours suivants sont subventionnés:

- Formation professionnelle supérieure (l'examen professionnel, le brevet et l'examen professionnel supérieur, la maîtrise), pour la production et pour le commerce de détail au Centre de compétences Richemont
- Gestionnaire d'entreprise PME de IFCAM, institut suisse pour la formation des cadres d'entreprise
- Séminaires de préparation au diplôme professionnel dans le domaine de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et celui du commerce de détail au Centre de compétences Richemont
- Cours pour formateurs-trices au Centre de compétences Richemont
- Cours de gestion des collaborateurs au Centre de compétences Richemont
- Cours professionnels de boulangerie, pâtisserie, confiserie, vente et technologie au Centre de compétences Richemont
- Cours professionnels individuels sur site par Richemont
- Cours dispensés par des tiers
- Cours de langue, allemand et anglais avec Academia

Les frais de cours sont subventionnés lorsque que, au moment de l'inscription, le collaborateur ou la collaboratrice travaille dans une entreprise soumise à la CCT des boulangers. Les détails concernant chaque cours ainsi que les subventions peuvent être consulté sur le site du Centre de compétences Richemont (www.richemont.swiss).

“ La formation ne nous permet pas uniquement d'entrevoir de nouvelles possibilités, elle est également un véritable investissement pour l'avenir!

Pourquoi des contributions professionnelles ?

Autant les employeurs que les collaborateurs de la branche de la boulangerie paient une contribution professionnelle pour les frais d'exécution de la CCT. Ces fonds permettent précisément de subventionner les formations en question. Mais les employeurs tout comme les collaborateurs sont également conseillés en ce qui concerne tout ce qui touche à la CCT, qui sert de médiation en cas de divergence d'opinion entre employeurs et collaborateurs. La réalisation des contrôles relatifs au respect de la CCT dans les entreprises est également financée par ce biais, tout comme le financement du développement de la CCT en cas de modification des conditions cadres. Les membres de Hotel & Gastro Union reçoivent les contributions aux frais d'exécution restitués par l'association professionnelle, car de par leur affiliation, ils contribuent pour une grande part au contrat collectif de travail (CCT). Pour ce faire, le remboursement peut être sollicité auprès de Hotel & Gastro Union.



Aperçu des cours professionnels

Le programme des cours de Richemont vous offre une multitude de possibilités pour renforcer votre quotidien professionnel. Pour ce faire, il suffit de consulter les offres sur le site de Richemont et de simplement vous inscrire en ligne pour la formation continue choisie. Vous y trouverez l'offre complète avec des informations constamment actualisées concernant la réalisation des cours ainsi que l'état des inscriptions.



Aperçu des cours possibles :



Boulangerie / Boulangerie fine

- Produits tendance à base de pâte levée tourée
- Riche palette de produits à l'EpeautrePure pour votre boulangerie-pâtisserie
- Application correcte de la technologie du froid en boulangerie
- Plus d'arômes avec la fermentation de 6 à 48 heures
- Levain-chef – Connaissance et utilisation



Pâtisserie / Confiserie

- Crèmes glacées – Cours de base
- Crèmes glacées – Cours niveau avancé
- Pâtisseries et tourtes créatives
- Cours pralinés – niveau débutant
- Pralinés, développement de nouveaux produits
- Pièces d'exposition en chocolat (cours de base pratique)



Cours thématique annuel

Les cours thématiques pour la production et le commerce de détail sont consacrés chaque année à un thème spécial.



Vente / Création

- Bien écrire pour séduire
- L'emballage créatif
- Photos appétissantes – Formation sur 2 jours
- Des hôtes enthousiasmés par votre force attractive
- Vitrines et tables d'exposition
- Le plaisir de l'histoire stupéfiante des produits



Technologie / Contrôle / Qualité

- Sécurité au travail et protection de la santé
- Guide des bonnes pratiques
- Atelier sur la déclaration



Gestion

- Conduite du personnel (niveau 1–3)
- Le succès grâce à des collaborateurs passionnés
- Atelier de développement pour responsable de magasin



Séminaire de diplôme pour non qualifiés-ées

Séminaires de formation pour non qualifiés-ées et personnes de filières différentes dans le domaine boulangerie, pâtisserie, confiserie et du commerce de détail

Examen professionnel & examen professionnel supérieur

Les deux examens, l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur, conduisent à l'obtention du Brevet fédéral et du Diplôme fédéral. Les informations concernant les généreuses aides financières concernant ces offres de formation se trouvent sur le site de Richemont.

Examen professionnel

L'examen professionnel représente une première spécialisation, respectivement l'approfondissement professionnel d'un domaine spécifique après l'obtention du certificat fédéral de capacité, le CFC. Celui qui réussit l'examen professionnel est en mesure de remplir une fonction de cadre moyen et il est clairement plus apte à discerner des missions que les détenteurs-trices de CFC.

Institut de formation pour Gestionnaire d'entreprise IFCAM

La formation continue pour gestionnaire d'entreprises IFCAM avec brevet fédéral, indispensable pour l'admission à l'examen professionnel supérieur, qualifie les candidats de cadres gestionnaires d'entreprises (PME).

Avec cette formation continue, vous obtenez les qualités nécessaires, du point de vue de la gestion, pour la reprise

d'une petite ou moyenne entreprise (PME) ou, en partie, comme responsable de la gestion dans une plus grande entreprise.

Examen professionnel supérieur

Les cours préparatoires à l'examen professionnel supérieur de la branche boulangerie, pâtisserie et confiserie sont établis sur deux institutions de formation (IFCAM, Richemont). Avec cette collaboration, vous disposez d'un savoir concentré provenant de deux centres de compétences différents. Grâce cette coopération, la formation répond de manière optimale aux exigences du marché actuel.

Les détenteurs-trices du Diplôme fédéral sont qualifiés-es pour remplir la fonction de dirigeant-e au sein de l'entreprise ou de gérer une exploitation de manière autonome.

Formateur-trice professionnel-le

Le cours pour formateur-trice vous rend apte à l'avenir, à parfaitement former des apprentis-es.



Formateur-trice (cours de formation)

Des collaborateurs qualifiés dans tous les domaines d'une boulangerie, pâtisserie, confiserie, représentent la base du succès d'une entreprise. Vous apprenez à maîtriser les contacts avec des jeunes gens qui se trouvent dans une période délicate de leur vie, êtes capable de comprendre le système de formation professionnel suisse. Vous prenez connaissance des diverses lois et ordonnances sur la formation professionnelle, des dossiers d'examen ainsi que de la préparation des formateurs -trices au procédés de qualification (examen de fin d'apprentissage).

Cours de langue allemand & anglais

La promotion subventionnée de la langue contribue à une meilleure compréhension dans les entreprises de boulangerie, pâtisserie, confiserie.



Cours de langue

La langue est la clé essentielle pour une intégration professionnelle et sociale. Avec les cours de langue, Richemont offre la possibilité d'élargir et de consolider les capacités linguistiques nécessaires pour un domaine professionnel spécifique. Les cours dispensent aux participants-tes, la base des capacités linguistiques dont ils-elles auront besoin dans leur quotidien professionnel.

Pour plus d'informations, veuillez scanner le code QR ci-dessous.



Cours individuels sur site

Proche de la pratique & dans un environnement familier

Vous désirez organiser un cours pour les collaborateurs et collaboratrices dans votre entreprise ? L'école Richemont analyse avec vous les besoins et définit le contenu, le groupe de participants, les objectifs et le volume de la formation continue planifiée. Les cours sont proches de la pratique afin que les participants-tes puissent appliquer les connaissances obtenues directement à la place de travail.

« Les cours pour entreprise » engendrent des liens valorisés de manière optimale puisque tous, au sein du groupe, parlent du même thème. Richemont choisit les intervenants à l'interne mais il peut également faire appel à des professionnels externes.

- Contenu de la formation : défini librement, autant en ce qui concerne la largeur du contenu que la profondeur spécifique
- Durée de la formation : de ½ jour jusqu'à 2 semaines
- Lieu de la formation : chez vous, sur site ou au centre de formation de Richemont
- Degré de la formation (niveau) : avec des modules individuels jusqu'à une formation complète

Richemont mise, de manière conséquente, sur des concepts orientés vers la pratique afin d'assurer un transfert idéal des connaissances et d'en garantir la durabilité. Sa devise est : « aussi peu de théorie que nécessaire, autant de pratique que possible ».

“ Pour vous, élaboré de manière individuelle : vous choisissez vous-même le contenu de votre cours ainsi que le lieu et la durée.

Exemples de thèmes de cours

- **Production boulangerie-pâtisserie-confiserie**

Toute l'offre des cours de Richemont ou des combinaisons spécialement adaptées de manière individuelle pour votre entreprise.

- **Technologie, contrôle & qualité**

Contrôle des processus, déroulement de la production & adaptation des recettes, conseils techniques, groupes de travail (workshops), élaborés sur mesure pour votre entreprise.

- **Vente & création**

Formation à la vente, optimisation de la vente, teambuilding (cohésion d'équipe) – adaptés à votre situation.

- **Conduite & administration**

Commerce de détail, administration et marketing – votre succès représente notre objectif.

Subventions

- CHF 600.00 par formation pour des cours d'une demi-journée
- CHF 800.00 par formation pour des cours d'un jour





Cours dispensés par des tiers

D'autres cours, qui ne sont pas organisés à Richemont ou par l'école de langue Academia, peuvent également être subventionnés, pour autant qu'ils entrent dans le domaine de l'activité quotidienne de la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie. Cela concerne par exemple la formation de base et continue des chauffeurs-euses ou des employés-ées dans le domaine du nettoyage.

La cpbc subventionne les cours de prestataires tiers à hauteur de 50% des coûts totaux, respectivement jusqu'à un montant maximal de CHF 500.00.

Les cours de prestataires tiers sont soumis à une autorisation préalable de la cpbc. Pour plus d'informations, veuillez scanner le code QR ci-dessous.



“ **Augmentez vos compétences dans vos activités professionnelles quotidiennes!**
La cpbc est à vos côtés.

Exemples de thèmes de cours

- **Formation de base / formation continue de chauffeur-euse**
Transport, logistique et stockage
- **Nettoyage**
Nettoyages spéciaux, nettoyages d'entretien
- **Gastronomie**
Formation au service, barista





Commission paritaire Boulangers-Confiseurs suisses

Vous trouverez des informations complémentaires ainsi que les formulaires en ligne sur le site respectif des deux institutions.



cpbc

Radgasse 3
8005 Zurich
Tél. 043 366 66 99

www.pkbc.ch



Richemont école professionnelle

Seeburgstrasse 51
6006 Lucerne
Tél. 041 375 85 85

www.richemont.swiss