



**AVEC LES MÉTIERS
DE LA BOULANGERIE,
JE FAÇONNE MON AVENIR
AVEC LE SMILE !**

Sommaire

1. Acteurs principaux de BHAPPY67
2. Présentation de BHAPPY67
3. Supports
4. Témoignage d'Eva en exclusivité
5. Approche pédagogique
6. Contact

1. Acteurs principaux de BHAPPY67



2. Présentation de BHAPPY67

BHAPPY67, c'est quoi ?

Au travers de témoignages vidéo marquants et de rencontres in situ dans les établissements scolaires du Bas-Rhin, l'ensemble des acteurs principaux du projet promeuvent les nombreux atouts d'une carrière professionnelle dans le domaine de la Boulangerie auprès du jeune public.

Moyens :

- 6 Témoignages vidéo : Eva, Léo, Amandine, Romain, Morgan et Déborah
- La mise en exergue de la **pluralité** des parcours et des profils.
- La mise en lumière de l'**équilibre** entre engagement professionnel et loisirs personnels (voyages, sports, passions...) / vie privée (vie familiale par exemple)
- La mise en avant du **potentiel** de carrière (chef d'entreprise) et du fort potentiel **d'embauche** dans cette filière.

Objectif :

A nouveau, attirer de **nombreux** et **nouveaux** jeunes profils vers la filière de la boulangerie tous domaines confondus, y compris les profils dotés d'un parcours scolaire considéré comme « bon ».



**AVEC LES MÉTIERS
DE LA BOULANGERIE,
JE FAÇONNE MON AVENIR
AVEC LE SMILE !**



3.Supports

- Site internet dédié : www.boulangers-de-demain.fr
- #BHAPPY67
- [Facebook](#) / [Instagram](#) de la Fédération des boulangeries du Bas-Rhin
- [Chaîne Youtube](#) de la Fédération des boulangeries du Bas-Rhin (playlist spécifique avec les 6 témoignages d'Eva, Léo, Morgan, Amandine, Romain et Déborah)

Mais aussi :

- Site internet de la CMA
- Site internet du GIP FCIP
- Site internet CFA

4. Témoignage d'Eva en exclusivité

Eva a 20 ans, elle est passionnée de football et de boulangerie !

C'est un personnalité forte et très dynamique qui a cœur de se donner à fond dans tout ce qu'elle entreprend.

Sa plus grande force ? Avoir trouvé un équilibre parfait entre passion et vie professionnelle.



[Découvrez son témoignage en vidéo !](https://www.youtube.com/watch?v=rsE5WEfHRgA&list=PLlIqvtAXHUivCcYqhI3QuPWnHeYJ4_rn0&index=1&ab_channel=F%C3%A9d%C3%A9rationBoulangers67)

https://www.youtube.com/watch?v=rsE5WEfHRgA&list=PLlIqvtAXHUivCcYqhI3QuPWnHeYJ4_rn0&index=1&ab_channel=F%C3%A9d%C3%A9rationBoulangers67



5. Approche pédagogique

Parce que « [Bien s'orienter](#) » est synonyme de « [Bien se former](#) », il est important pour la filière de la Boulangerie de mettre en place des outils d'information performants.

[Les Objectifs BHAPPY67](#)

La Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin, en collaboration avec la Chambre de Métiers d'Alsace (CMA), les Centres de Formation des Apprentis (CFA) et le Groupement d'Intérêt Public pour la Formation Continue et l'Insertion Professionnelle Alsace (GIP FCIP Alsace), l'OPCO et l'Académie de Strasbourg ont décidé d'unir leur force, pour présenter au jeune public, les nombreux atouts d'une carrière professionnelle dans le domaine de la Boulangerie. L'objectif étant de permettre aux jeunes de se projeter plus facilement dans une vie professionnelle et de leur offrir de réelles perspectives d'emplois et de carrières.

[Evolution du Projet BHAPPY67](#)

La Boulangerie est un métier de choix pour l'expérimentation du projet. En cas de succès, le concept sera étendu à tous les « Métiers de Bouche ».

Les Partenaires et acteurs principaux BHAPPY67

- **La Fédération Patronale de la Boulangerie du Bas-Rhin** est une structure qui rassemble, représente et assiste les artisans boulangers adhérents. Elle a pour principe de défendre les intérêts de la profession, de faciliter les négociations auprès des pouvoirs publics, de communiquer et de former
- **La Chambre de Métiers d'Alsace** est une chambre consulaire, un établissement public d'Etat ayant pour rôle de représenter les acteurs du secteur de l'artisanat, et de développer pour leur compte, un appui pour leur déploiement sur le territoire mais également pour défendre leurs intérêts commerciaux, pour étendre leurs formations et compétences et pour les épauler dans leur gestion d'entreprise
- **Le Centre de Formation Bernard Stalter** : ce Centre géré par la Chambre de Métiers d'Alsace propose plus de 30 diplômes par la voie de l'alternance dans des filières artisanales du niveau 3 au niveau 5. Chaque année, près de 1000 apprenti(e)s y sont formé(e)s. Il dispense aux apprentis une formation générale, théorique et technique qui complète la formation reçue dans les entreprises »
- **Le CFA ACADEMIQUE** : Depuis septembre 2020, les 15 CFA de l'académie de Strasbourg sont regroupés pour former le CFA académique. Ce sont les Unités de Formation par Apprentissage (UFA). Le CFA académique propose 200 diplômes, titres et certificats et forme chaque année plus de 6000 apprentis du CAP au BAC + 5

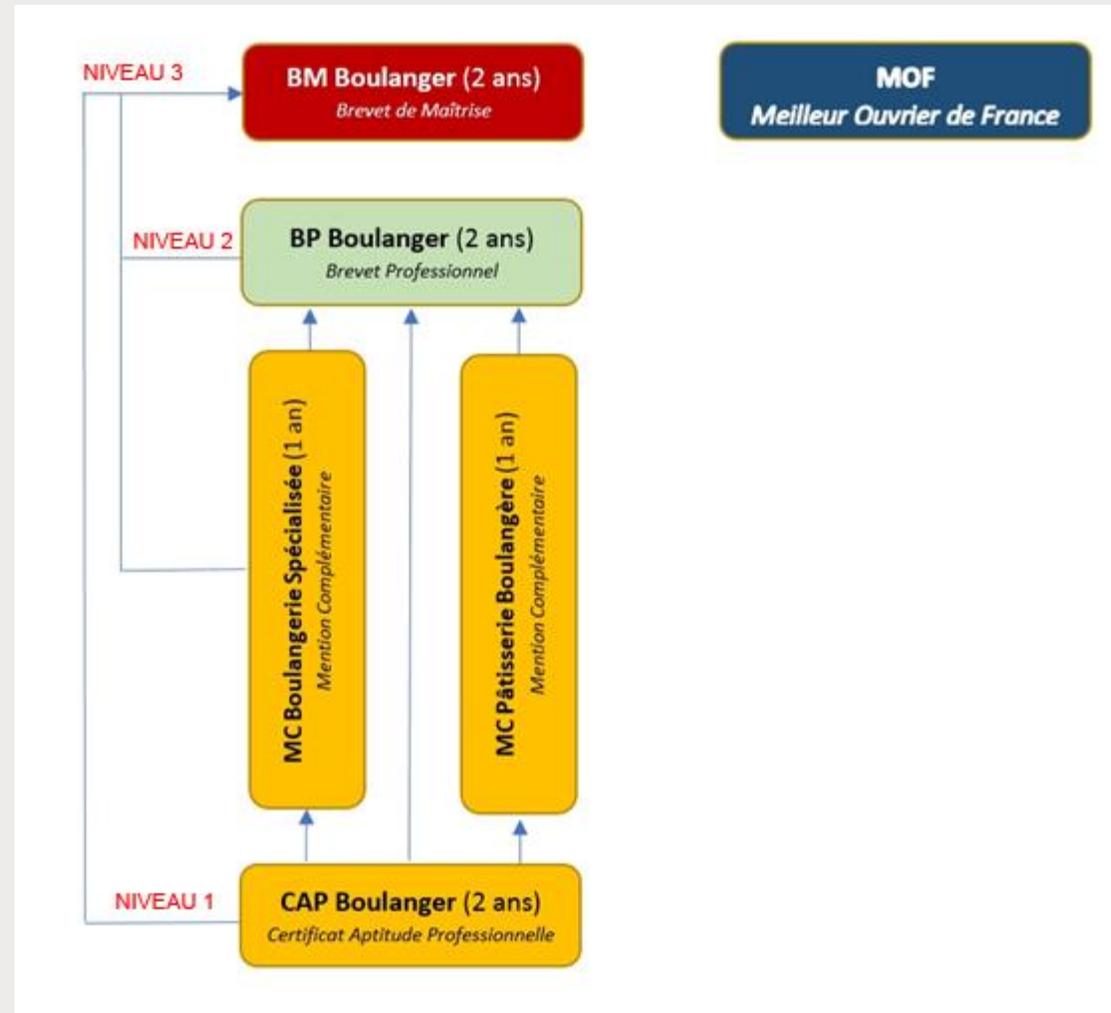
La vocation de la Fédération patronale des boulangeries du Bas-Rhin est de mettre en place un réseau doté d'outils performants pour animer les différentes interventions de professionnels qui se déplacent pour présenter leur métier, qui autorisent des visites dans leur entreprise, qui participent à des forums de métiers ou des journées portes ouvertes organisés dans les collèges ou les CFA. En résumé, des professionnels disponibles pour accompagner les jeunes dans leur choix de carrière. Pour cela, nous réalisons une vidéo de témoignages marquants regroupant des boulangers émérites, des jeunes motivés au parcours exemplaire et les diverses personnalités engagées envers l'apprentissage et la formation.

Plan de Carrière

La filière de la Boulangerie offre une possibilité d'évolution de formation et de qualification à tout niveau par le biais de l'Apprentissage. Il est important de toucher tous les élèves, aussi bien ceux qui ne s'estiment pas fait pour les études que ceux à haut potentiel.

L'apprentissage en boulangerie est une formation qui offre l'avantage d'une alternance entre la vie professionnelle et formation en CFA. Salarié d'une entreprise, elle n'empêche pas une évolution de carrière qui peu aboutir au statut de « Chef d'Entreprise ».

La filière de la Boulangerie offre un parcours de formation complet pour arriver à l'excellence du Brevet de Maîtrise ou le titre de Meilleur Ouvrier de France :



6. Contact



Pour toute demande ou information, contactez la Fédération Patronale des Boulangeries du Bas-Rhin !

4 Rue Alfred Kastler, 67300 Schiltigheim

Téléphone : **03 88 15 24 00**

Mail : fede.boulangerie67@gmail.com

[Facebook](#) / [Instagram](#) de la Fédération des boulangeries du Bas-Rhin

[Chaine Youtube](#) de la Fédération des boulangeries du Bas-Rhin

* * *

Site internet dédié BHAPPY67 : www.boulangers-de-demain.fr

[Playlist interview Youtube](#) (playlist spécifique avec les 6 témoignages d'Eva, Léo, Morgan, Amandine, Romain et Déborah)