



Pallier le manque de professionnels qualifiés en Boulangerie par la formation en alternance

Quoi ?

La formation en alternance pour combler le manque de professionnels qualifiés dans le secteur de la Boulangerie

Où ?

Administration centrale

Plus d'infos ?

luca.biancorosso@ifapme.be

Le secteur de la Boulangerie est sous tension depuis quelques années, notamment par le manque de main d'œuvre et les professionnels font face. Pourtant, de nombreuses formations existent comme à l'IFAPME. Malgré un léger recul des apprenants et apprenantes IFAPME se forment dans le secteur pour l'année 2023-2024.

Des formations complètes et connectées à la réalité de terrain

L'IFAPME propose plusieurs formations en alternance dans le domaine de la Boulangerie-Pâtisserie :

Boulangier (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulangier-hfx>) – Adultes (dès 18 ans)

Boulangier - Pâtissier artisan (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patissier-artisan-hfx>) – Adultes (dès 18 ans)

Ouvrier Boulangier - Pâtissier (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulangier-patissier-hfx>) – Jeunes (à partir de 15 ans)

Pâtissier (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/patissier-hfx>) – Adultes (dès 18 ans)

Se former à l'IFAPME, c'est se former en alternance, c'est-à-dire apprendre un métier en entreprise (4 jours/semaine max.) tout en suivant des cours dans un Centre

(1 jour/semaine min.). Les apprenants et apprenantes de l'IFAPME développent ainsi leurs compétences **auprès de professionnels en activité** ! Le Réseau IFAPME compte **90 formateurs en Boulangerie-Pâtisserie sur l'ensemble de ses Centres de formation**

Le parcours permet à la fois de devenir un **professionnel qualifié** dans son domaine mais aussi, au fur et à mesure des années de formation, **d'acquérir les compétences pour devenir chef d'équipe et ensuite chef d'entreprise**. Cette dynamique a pour vocation de **susciter la création d'entreprise mais aussi la reprise d'établissements** existants. C'est notamment l'un des objectifs poursuivis par l'IFAPME avec la création du dispositif **« Je monte ma boîte »** (<https://www.ifapme.be/jemontemaboite>), qui accompagne les porteurs et porteuses de projets.

Viser l'excellence

Afin de valoriser au maximum les filières de formation comme la boulangerie, l'IFAPME s'investit dans de nombreux concours comme celui du Trophée Wanet et les compétitions internationales comme WorldSkills et EuroSkills.

Trophée Wanet

Le Trophée Wanet récompense les meilleurs jeunes en formation en alternance dans le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie en Wallonie.

Pour l'édition 2024, les épreuves de pré-sélection en boulangerie se déroulent :

Le 24/01 au Centre IFAPME de Perwez avec 1 candidat IFAPME participant

Le 20/02 au Ceria (Bruxelles) avec 4 candidats IFAPME participants

La finale se fera au Centre IFAPME de Libramont le 23 avril prochain.

Compétitions internationales

Chaque année, des apprenants et apprenantes IFAPME participent aux différentes compétitions nationales et internationales dans leur discipline respective.

En 2023, Nathan Beelen, du Centre IFAPME de Libramont, a décroché la médaille d'or en Boulangerie lors des Startech's Days, la compétition nationale belge des métiers techniques et technologiques. Grâce à l'expérience acquise dans son entreprise-formatrice, "Plaisirs Gourmands", il a pu mettre en lumière son talent. **Il est maintenant dans l'équipe belge qui s'envolera pour Lyon en 2024 lors du concours WorldSkills.**

Apprenants, diplômés, indépendants, formateurs

Après leur parcours de formation, certains apprenants et certaines apprenantes IFAPME se lancent dans l'aventure de la création d'entreprise. C'est le cas d'Hugo, Valérie, Aurélie et Simon.

Après des études en architecture, **Hugo** a décidé de changer de voie pour suivre sa passion. Il **s'est formé en alternance et a ensuite ouvert sa Boulangerie-Pâtisserie** appelée **« la Boulangerie d'Hugo »** qui propose de nombreux produits originaux dans la région montoise. Il est tellement passionné par son métier qu'il est également **devenu formateur à l'IFAPME !**



