

## PRESENTATION GENERALE

### DESCRIPTION<sup>1</sup>

#### LE CADRE

L'atelier « Boulangerie » se situe à la Cité du Genévrier. L'ensemble des activités s'effectue sur ce site. Sept postes de travail sont disponibles, soit une capacité d'emploi de 700%. L'accompagnement est réalisé par un professionnel pour un équivalent de 100%.

#### LE TRAVAIL A L'ATELIER

##### **Focus sur les cinq tâches effectuées périodiquement par une majorité de travailleurs**

- **Pesée de marchandises (ingrédients de base, produits finis ou semi-fabriqués) :** les travailleurs pèsent différents produits en utilisant une balance.
- **Préparation et découpe de la matière première :** les travailleurs découpent et préparent différents produits (matière première).
- **Découpe de biscuits :** les travailleurs découpent des biscuits sablés et les déposent sur une plaque pour être mis au four.
- **Façonnage :** les travailleurs façonnent le pain, les flûtes ou autres pâtes avec les mains.
- **Vaisselle :** les travailleurs nettoient régulièrement la vaisselle utilisée.

Les travailleurs de l'atelier effectuent différentes activités en lien avec la production de produits alimentaires. Plus précisément, ils confectionnent des articles de boulangerie et de pâtisserie comme des viennoiseries, des biscuits, du pain ou encore des salades. Les différentes productions sont vendues au Tea-Room de la Cité du Genévrier ou sur les marchés.

Certaines tâches s'effectuent en étant assis, par exemple lors de la découpe des biscuits. D'autres, debout, comme lors de la préparation de la matière première. Les tâches se réalisent de façon individuelle ou en équipe.

<sup>1</sup> Afin de faciliter la lecture du document, le masculin générique est utilisé pour désigner les deux sexes.

## L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

L'atelier se situe à côté du Tea-Room. L'environnement de travail est calme.

## LE MATERIEL EMPLOYE

Pour exécuter les tâches de l'atelier, les travailleurs doivent manipuler des ustensiles et des machines professionnelles, tels que :

- divers ustensiles (couteaux, économes, emporte-pièces, sacs à dresser, ...)
- des mesures graduées
- des balances
- des plaques de cuisson
- un pétrin
- un laminoir

## LES ADAPTATIONS PROPOSEES

Au sein de l'atelier, les travailleurs bénéficient d'un accompagnement individuel. Les tâches sont adaptées à chacun d'entre eux et plusieurs aménagements peuvent être proposés.

Par exemple :

- des aides visuelles
- des fiches descriptives en langage facile à lire et à comprendre
- divers gabarits

Des aménagements ergonomiques, comme des tables et des chaises réglables, sont également proposés pour assurer le confort des travailleurs.

## L'HABILLEMENT

Les travailleurs et les professionnels portent une tenue de travail spécifique fournie par l'institution (EPI). Ils portent :

- un t-shirt spécifique à l'atelier
- un tablier
- une charlotte
- des gants (en fonction des tâches)

## **EXIGENCES**

### LE RYTHME DE TRAVAIL

Les travailleurs doivent respecter un certain rythme afin que la marchandise soit fabriquée dans les délais. Néanmoins, le rythme de travail exigé est adapté à leurs capacités et compétences.

### LES NORMES D'HYGIENE

Le respect des normes d'hygiène est une exigence forte de l'atelier. L'atelier est astreint aux normes de sécurité alimentaire HACCP.

### LES NORMES DE SECURITE

L'utilisation des outils et des machines requiert une certaine vigilance ; la plupart des ustensiles sont coupants, les risques de brûlure sont également importants. Les travailleurs doivent se conformer aux consignes et aux normes de sécurité.

### LES HORAIRES ET VACANCES DES PROFESSIONNELS

Les horaires d'accompagnement sont fixes (8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00). En plus du temps passé en présence des travailleurs, les professionnels assurent certaines tâches d'administration et de préparation pour un total de 42,5 heures hebdomadaires. Les professionnels bénéficient de six semaines de vacances et d'une semaine supplémentaire à partir de 50 ans.

### L'HORAIRES ET VACANCES DES TRAVAILLEURS

L'horaire de l'atelier est de 8h30 à 17h00. L'horaire des travailleurs peut être individualisé. Pour un 100% il y a sept semaines de vacances dont cinq pendant les dates de fermetures fixes des ateliers.

### LE CONTRAT DE TRAVAIL DES TRAVAILLEURS

Le travailleur signe un contrat de rétribution. Ce document précise sa rémunération, le nombre d'heures de travail hebdomadaires et mensuelles. Il est signé par l'accompagnant de référence dans l'atelier, le travailleur et le curateur.

### LE DEVELOPPEMENT DE L'ATELIER

Plusieurs projets sont en cours. Ils visent à diversifier les activités réalisées ainsi que d'agréments la gamme de produits destinés à la vente au Tea-Room.

## REFERENTIEL METIER



*Le secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) propose une ordonnance sur différentes formations professionnelles initiales. Ces ordonnances décrivent les activités devant être maîtrisées par les apprenti(e)s à la fin de leur formation. Connaître ces exigences permet de proposer des apprentissages professionnels ciblés. A noter toutefois que la Cité du Genévrier ne propose pas d'offres de formations professionnelles certifiantes. Néanmoins, les travailleurs peuvent bénéficier de cours de formation continue dispensés par l'atelier d'appui et de perfectionnement de l'institution.*

### DESCRIPTION<sup>2</sup>

Le boulanger-pâtissier-confiseur doit maîtriser de nombreuses techniques lui permettant de transformer les matières premières en produits de boulangerie, de confiserie ou encore de pâtisserie. Il prépare à la main ou à l'aide de machines, différents articles comme des pains, des spécialités en biscuiterie-pâtisserie. Les normes d'hygiène sont à respecter scrupuleusement, ainsi que celles liées à la sécurité ou encore à la protection de l'environnement.

### FORMATION

Selon l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 27 octobre 2010<sup>3</sup>, une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) peut être obtenue après deux ans de formation. Un certificat fédéral de capacité (CFC) est délivré à la fin de la formation de trois ans. Le contenu théorique enseigné lors de la formation se centre notamment sur l'artisanat et les technologies, la qualité et la sécurité ou encore la création et la présentation.

### COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- a. artisanat et technologie
- b. création et présentation
- c. qualité et sécurité

<sup>2</sup> Référence : Boulanger-pâtissier-confiseur (CFC). Récupéré de <https://orientation.ch/dyn/show/1900?id=1475>

<sup>3</sup>Référence : Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale Boulanger-pâtissier-confiseur avec certificat fédéral de capacité. Récupéré de <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20102785/index.html>

## COMPETENCES METHODOLOGIQUES

- a. techniques de travail
- b. stratégies d'information et de communication
- c. stratégies d'apprentissage

## COMPETENCES SOCIALES ET PERSONNELLES

- a. autonomie et responsabilité
- b. capacité à communiquer
- c. capacité à gérer des conflits
- d. aptitude au travail en équipe

## PROFESSION VOISINE

**Employé en cuisine (AFP) :** l'employé en cuisine travaille sous la supervision d'un cuisinier (CFC). Les activités réalisées sont variées : préparation des aliments (découpe, épluchage ...), réalisation de plats simples (chauds ou froids) ou encore arrangement de plats froids. Une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé en cuisine s'acquiert lors d'un apprentissage d'une durée de deux ans.

## Précisions

La formation professionnelle initiale peut déboucher sur deux niveaux de certification :

1. Certificat fédéral de capacité (CFC) : formation initiale de trois à quatre ans. Elle s'adresse à toute personne ayant terminé sa scolarité obligatoire. Elle permet d'acquérir les connaissances et compétences nécessaires à l'exercice d'un métier.
2. Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) : formation initiale de deux ans, elle s'adresse aux personnes ayant des aptitudes essentiellement pratiques (SEFRI, 2014). « La formation repose sur un mode d'apprentissage adapté ainsi que sur une didactique, des méthodes pédagogiques et des procédures de qualification spécifiques » (SEFRI, 2014, p. 10).

Référence : SEFRI. (2014). Formation professionnelle initiale de deux ans avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) : Guide. Récupéré de : [http://edudoc.ch/record/111221/files/Leitfaden\\_EBA\\_fr-1.pdf](http://edudoc.ch/record/111221/files/Leitfaden_EBA_fr-1.pdf)

## POUR PLUS DE PRECISIONS

- Ordonnance du SEFRI :  
<http://www.bvz.admin.ch/bvz/grundbildung/index.html?lang=fr&detail=1&typ=EBA&item=877>
- Site de l'orientation.ch :  
Boulangier-pâtissier-confiseur : <https://orientation.ch/dyn/show/1900?id=1475>  
Employé en cuisine : <https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?id=1040>
- **Boulangers-confiseurs suisses (SBC)**  
Case postale  
Seilerstrasse 9  
3001 Berne 1  
Tél.: 031 388 14 14  
URL: <http://www.swissbaker.ch>
- **Association romande des artisans boulangers-pâtisseries**  
Av. Général-Guisan 48  
1009 Pully  
Tél.: 021 728 46 76  
URL: <http://www.lepain.ch>

## DESCRIPTION



L'atelier boulangerie est situé à la Cité du Genévrier.



Les travailleurs fabriquent différents produits comme des biscuits, des viennoiseries, des croissants, du pain ou des salades.



Les produits sont vendus au Tea-Room de la Cité du Genévrier ou sur les marchés.

## LE TRAVAIL A L'ATELIER

Les cinq tâches qui sont présentées ci-dessous sont souvent réalisées par les travailleurs de l'atelier.



### **Pesée de marchandises (ingrédients de base, produits finis ou semi-fabriqués)**

*Les travailleurs pèsent différents produits en utilisant une balance.*



### **Préparation/découpe de la matière première**

*Les travailleurs découpent et préparent différents produits (matière première).*



## Découpe de biscuits

Les travailleurs découpent des biscuits sablés et les déposent sur une plaque pour être mis au four.



## Pétrissage

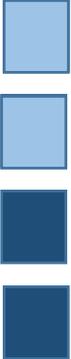
Les travailleurs utilisent le pétrin pour fabriquer certaines pâtes (pain ou pâtisserie).



## Vaisselle

Les travailleurs nettoient régulièrement la vaisselle utilisée.

	<h3>Rythme</h3> <p>Les travailleurs doivent respecter un certain rythme de travail pour que les articles puissent être apportés au Tea-room et y être vendus.</p> <p>Mais, le rythme de travail est adapté à chaque travailleur.</p>
	<h3>Normes d'hygiène</h3> <p>Les travailleurs n'ont pas de norme d'hygiène particulière à respecter. Les travailleurs doivent être propres lorsqu'ils arrivent à l'atelier.</p>

	<p><b>Normes de sécurité</b></p> <p>Les travailleurs doivent faire attention lorsqu'ils utilisent les couteaux, les plaques chaudes ou encore le four.</p> <p>Ils doivent respecter les normes et les consignes de sécurité.</p> <p>L'alimentation est disponible uniquement lors des pauses</p>
---	--

## ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Les travailleurs travaillent à l'intérieur.



Les travailleurs travaillent quelquefois debout.



Les travailleurs travaillent quelquefois assis.



Les travailleurs travaillent souvent seuls.



Les travailleurs travaillent quelquefois en équipe.



Les travailleurs portent une tenue de travail particulière.

## LE MATERIEL SOUVENT UTILISE



Divers ustensiles (couteaux, économes, emporte-pièces, sacs à dresser ...)



Des mesures graduées



Des balances



Des plaques de cuisson



Un pétrin



Un laminoir

## HORAIRES ET VACANCES



Lundi	08h30 – 12h00	13h30 – 17h00
Mardi	08h30 – 12h00	13h30 – 17h00
Mercredi	08h30 – 12h00	13h30 – 17h00
Jeudi	08h30 – 12h00	13h30 – 17h00
Vendredi	08h30 – 12h00	13h30 – 17h00



5 semaines de vacances fixes

2 semaines de vacances libres au prorata du contrat

## RESUME

### Le plus de l'atelier

- Atelier calme
- Production alimentaire
- Découvertes et apprentissage de techniques alimentaires

### La valeur ajoutée du travail

- Méthodique
- Précis

- Reproductible dans d'autres contextes ou milieux

## **Les atouts du travailleur**

- Motricité fine
- Hygiène
- Planification et méthodologie en lien avec orientation spatiale