

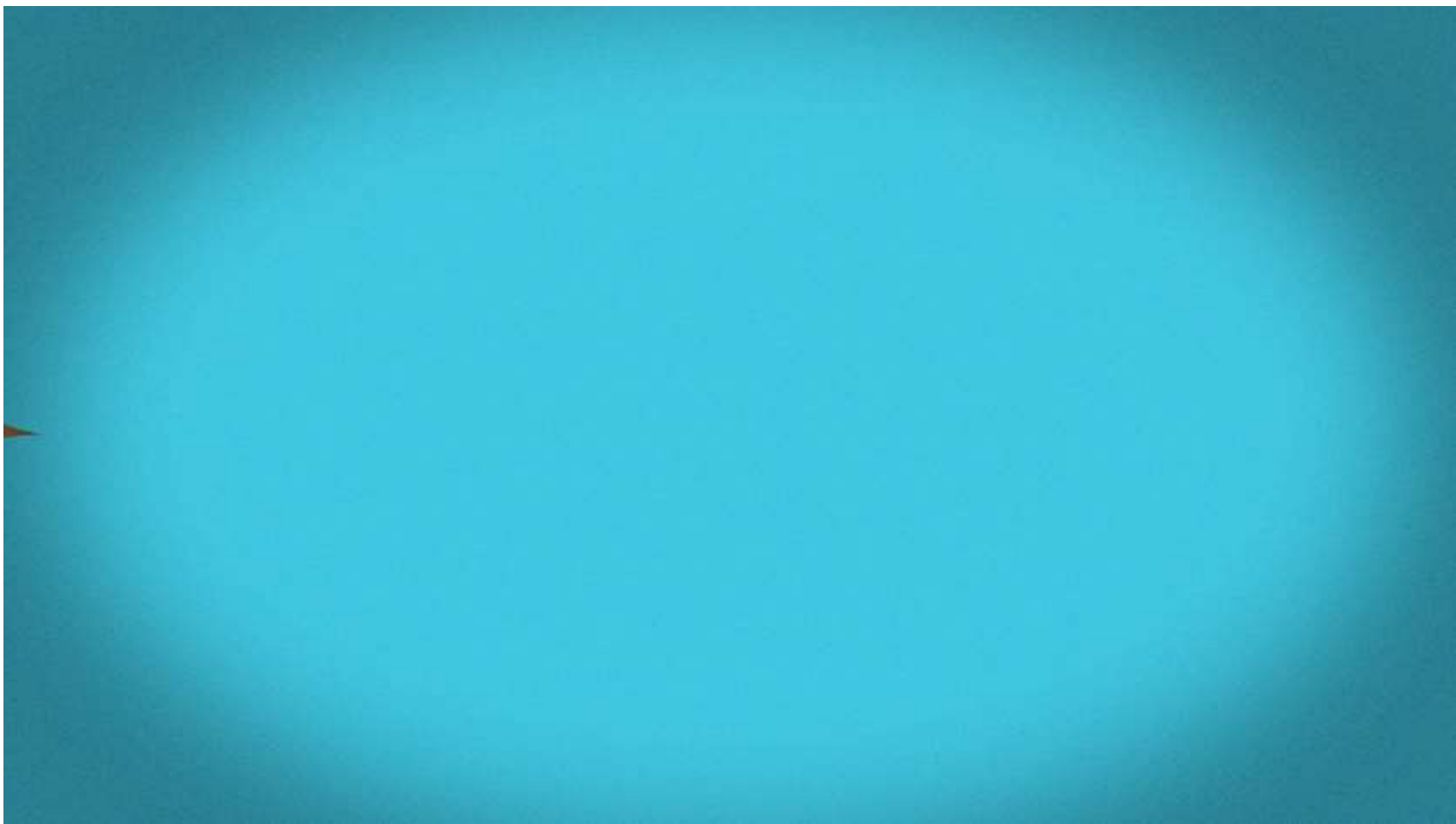


# France Formation Export 2016

## La formation

Le 08 Décembre 2016

# Les compagnons du devoir



**Notre Vocation** : La formation et la transmission des savoir-faire.



**Nos Objectifs** : L'accomplissement de chacun dans et par son métier.

**Nos Valeurs** : Le partage, le voyage, la rencontre, l'initiation.



Les effectifs : 800 boulangers-pâtisseries  
15 vigneron :

- 450 apprentis,
- 350 jeunes en perfectionnement  
Dont 70 jeunes à l'international,
- 31 jeunes en formation supérieure.













Apprendre

Comprendre

Maitriser

Analyser

Partager

Concevoir

Encadrer

Gérer

Innover

Entreprendre

ADOPTION

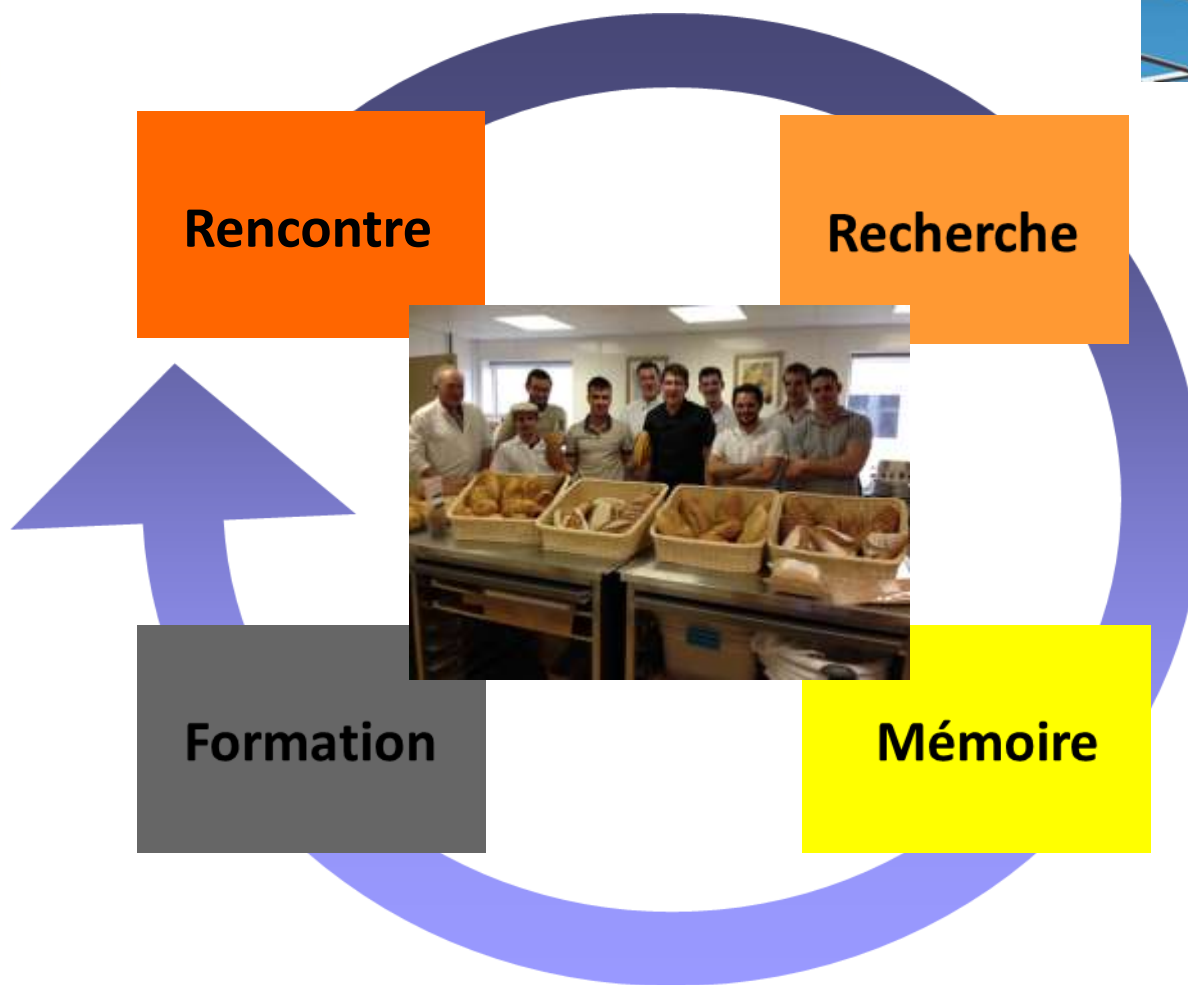
LE TEMPS DE LA RÉCEPTION

OUVERTURE SUR LA CITÉ











# Colloque 2017: L'emploi et la formation pour l'Homme de métier dans les métiers de bouche au XXIème siècle



# Objectif du Colloque 2017

- Réunir l'ensemble de la filière boulangerie pâtisserie autour d'un sujet central : la jeunesse d'aujourd'hui, les professionnels de demain
- Entendre et comprendre les besoins en compétences et en ressources
- Trouver les clés pour répondre à ces besoins
- Adapter et anticiper les parcours de formation





# Thématiques des prochaines rencontres.

- **Les différents modes de formation** (Formateurs + intervenants)
- **Compagnons bénévoles : comment s'épanouir en tant qu'acteurs de la formation ?.** (Sédentaires + intervenants)
- **L'innovation (MP et Matériel) au service de l'homme de métier.** (Equipementiers + Fabricants)



## Proposition de Thématiques pour le colloque

- Restitution et regard des travaux réalisés
- Les nouvelles générations et leurs relations à l'emploi
- Les tendances des modes de consommation
- Transitions numérique et environnemental
- Comment mieux former avec les outils pédagogiques de demain ?.



“Rester immobile ne sert à rien. Il faut choisir entre progresser ou régresser. Allons donc de l’avant et le sourire aux lèvres.”

Baden Powell





Soyez de ceux qui construisent l'avenir  
avec nous.

Merci à tous

