BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE

Formations pour les patrons et leurs salariés · Année scolaire 2023-2024

ALIMENTO

Que peut faire Alimento pour vous ?

Alimento est le fonds de formation et de carrière du secteur de la boulangerie et de l'industrie alimentaire. Nous répondons à vos questions concernant votre organisation du travail, votre recherche d'apprentis et vos besoins en formation.

Vous avez déjà payé. Alors, profitez-en maintenant !

Vous payez en effet une cotisation à Alimento via le salaire brut de vos ouvriers (commission paritaire 118.3). Chaque travailleur de la C.P. 118.3 bénéficie gratuitement de l'accès à toutes nos formations. Idem pour chaque patron qui accompagne son ou ses ouvriers.

Alimento est à votre écoute. Vous avez une question ? Un problème ? Contactez-nous et nous trouverons une solution ensemble.

Des formations spécifiques pour vous et vos ouvriers

Pour chaque patron et travailleur de la C.P. 118.3, de nombreuses formations sont disponibles sur **www.alimento.be/formations** ! Elles sont **en général gratuites** pour chaque boulanger, pâtissier, chocolatier et glacier belge travaillant dans une entreprise de moins de 100 travailleurs.

Les intérimaires et les apprentis peuvent aussi suivre ces formations gratuitement.

Des conseils pour votre politique RH et votre organisation du travail

Rencontrez-vous des difficultés dans votre organisation du travail ? Désirez-vous recruter plus efficacement ? Notre conseiller vous rend visite **gratuitement** et vous informe sur les différents services proposés par Alimento. Nos services conseils sont **gratuits** pour toute entreprise de moins de 100 salariés. Quel que soit votre situation, nous vous aidons à analyser votre problème et à envisager une solution appropriée.

Avantages pour vos travailleurs

Parfois, certains travailleurs ont besoin de faire le point sur les défis à relever dans leur carrière en général. Ils peuvent alors obtenir un accompagnement de carrière via Alimento ou demander des formations complémentaires.

Les salariés avec de jeunes enfants ont aussi droit à une prime de garde d'enfants (jusqu'à 600€ par an et par enfant). D'ailleurs, il existe encore bien d'autres avantages et d'interventions financières.

Avantages pour les travailleurs

Budget de formation personnel

Un ouvrier peut, indépendamment de son employeur, suivre une formation pour :

- développer ses compétences ;
- donner un coup de pouce à sa carrière.

Pour cela, il peut faire appel à ce budget et suivre une formation du catalogue Alimento. Nous remboursons les frais d'inscription, avec un maximum de 2.500€ (TVAC).

Attention : le salarié paie d'abord ses frais d'inscription. Alimento le remboursera une fois la formation terminée.

Plus d'infos sur www.alimento.be/budgetpersonnel

Formations après licenciement

Les travailleurs licenciés ont droit à un budget de formation de 2.500 € (TVAC) pour augmenter leurs chances de retrouver un emploi. Les conditions sont en grande partie les mêmes que pour le budget de formation personnel.

Plus d'infos sur www.alimento.be/jesuislicencie

Accompagnement de carrière gratuit

Alimento couvre tous les frais liés à l'accompagnement de carrière. Celui-ci est gratuit et s'organise via un coach de carrière qui identifie avec l'ouvrier les points de blocage dans sa carrière et lui apporte une aide si nécessaire.

- **Comment ça marche ?** Le travailleur est libre de demander un accompagnement de carrière. Il peut rechercher lui-même un coach de sa région et prendre rendez-vous.

Plus d'infos sur www.alimento.be/accompagnementdecarriere

"L'accompagnement de carrière fonctionne principalement de manière préventive. Il s'agit d'un outil très puissant pour empêcher un travailleur de décrocher s'il ne s'épanouit pas. L'origine de ce mal-être réside souvent dans les relations professionnelles ou dans l'organisation du travail. Le coach de carrière aide dans ce cas à cibler le problème et à le résoudre."

Martine Brusselaers, coach de carrière
Respect for Talent

Avantages pour les travailleurs

Avantages financiers

- **Maladie de longue durée**
  Les travailleurs malades pendant une longue période ont droit à une indemnisation supplémentaire du fonds social.

- **Chômage temporaire**
  Les ouvriers qui sont au chômage temporaire ont droit à une indemnisation supplémentaire du fonds social.

- **Pension, prépension et crédit-temps**
  Les travailleurs âgés peuvent recevoir un Régime de Chômage avec Complément d'entreprise (RCC). Pour certains travailleurs, un accompagnement de fin de carrière est aussi possible.

- **Remboursement des frais de garderie**
  Les familles avec des enfants de 0 à 6 ans peuvent obtenir une aide financière pour leur frais de garderie. Ainsi, un ou une ouvrière en boulangerie peut obtenir jusqu'à 600€ par an de remboursement (montant au 01/01/2023). Si les deux parents travaillent dans le secteur alimentaire, ils ont tous deux droits à ce montant.

Retrouvez cet avantage financier sur www.alimento.be/avantagespourboulangers

Aides pour les patrons

Budgets de formation supplémentaires

Dans les situations décrites ci-dessous, le travailleur a besoin d'être formé :

- L'ouvrier est nouveau et vient d'être embauché ;
- Ses tâches changent de façon importante ou sa fonction évolue ;
- L'ouvrier reprend le boulot après une longue période d'absence pour cause de maladie.

Dans tous ces cas, le travailleur a besoin d'être formé. L'employeur peut, sous certaines conditions, recevoir une aide financière supplémentaire d'Alimento. Il pourra alors financer les formations de ses ouvriers pendant un moment clé de leur carrière (nouveau travailleur, changement de poste ou retour au travail).

Retrouvez cet avantage sur www.alimento.be/budgetsformation

Des conseils sur mesure

Votre boulangerie n'arrive pas à suivre le rythme de la croissance ? Votre personnel souffre de maux de dos récurrents ? L'absentéisme est-il en hausse ? Quel que soit le problème, il existe toujours une solution.

En collaboration avec ses partenaires, Alimento propose un certain nombre de scans qui permettent d'identifier différents obstacles. Ils vous permettent d'identifier directement le cœur du problème : un expert établit un diagnostic et élabore immédiatement une solution sur mesure. Nos scans sont simples, rapides et, surtout, efficaces.

Politique RH

La façon dont une entreprise traite son personnel détermine la productivité et le bien-être de ses travailleurs. Vous souhaitez que vos salariés soient motivés et satisfaits ? Investissez donc dans une politique RH professionnelle et sur mesure pour votre entreprise.

- HR-Scan
- Service conseil "Former et apprendre"

Organisation du travail

L'organisation du travail a un impact sur les résultats, mais aussi sur le bien-être et l'implication des ouvriers.

- Scan Organisation
- Scan PME

Bien-être au travail

Des ouvriers impliqués, motivés et en forme valent de l'or. Ne laissez pas la charge de travail, le stress ou les conflits menacer leur bien-être. Les risques pour la santé nécessitent aussi une attention toute particulière.

- ErgoScan
- Scan Bien-être
- Scan Santé
- Trajet de reprise du travail

Découvrez tous nos services conseil sur www.alimento.be/conseil

S’inscrire à une formation

Conditions générales

Alimento organise ses propres formations, travaille avec des partenaires et propose des formations sur mesure. Les modalités varient donc en fonction du type de formation.

Comment s’inscrire et payer ?

- **Les formations Alimento :** l’inscription est possible uniquement via www.alimento.be/formations. Alimento vous enverra une facture. L’annulation est possible jusqu’à une semaine avant la formation, sans frais d’annulation. Ensuite, l’employeur peut demander une attestation.
- **Les formations via nos partenaires :** pour l’inscription, le paiement, l’annulation, l’évaluation et les attestations, vous pouvez contacter le partenaire. Vous devez toujours payer directement le partenaire. Alimento peut rembourser une partie des frais de formation, mais jamais plus que le montant hors TVA de la facture.
- **Les formations sur mesure :** elles ont toujours lieu en concertation avec votre entreprise, Alimento et le formateur.

Intervention financière dans les coûts

Pour la plupart des formations, l’intervention d’Alimento dans les coûts s’élève à 140€ par jour et par participant, avec un maximum de 420€ par jour et par groupe (à partir de 3 personnes).

Pour certaines formations, nous appliquons une aide financière différente mais vous retrouverez toujours les montants exacts sur notre site web.

Calendrier des formations

BOULANGERIE

Pains nutritionnels

Réalisez une gamme variée de pains nutritionnels pour renouveler votre étalage.

Date : 18 septembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Snacking sucré-salé

Réalisez une gamme de snackings composés de produits de saison, pour une pause salée ou sucrée.

Date : 19 septembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Thème de la rentrée

Un pain sportif, des briochettes pour le goûter, un muesli choco, une baguette tradition et un spécial sandwich.

Date : le 25 septembre, de 10h00 à 16h00 et le 26 septembre, de 8h00 à 16h00
Formateur : Foricher
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Atelier boulangerie : initiation aux levains

Apprenez à réaliser différents levains et pains de façon artisanale et partagez-les avec vos proches ou vos amis. Formation théorique, démonstrative et pratique.

Date : 14 octobre, 2 décembre, 3 février 2024 ou 23 mars 2024 (de 9h00 à 13h00)
Formateur : EFP
Lieu : Uccle

Atelier boulangerie : fabrication de pains originaux

Réalisez des gammes complètes et rationnelles de pains en suivant les dernières tendances de fabrication et de cuisson en four traditionnel.

Date : 14 octobre, 2 décembre, 3 février 2024 ou 23 mars 2024 (de 9h00 à 13h00)
Formateur : EFP
Lieu : Uccle

Produits typiquement français authentiques

Date : 16 octobre, de 13h00 à 17h00
Formateur : Ceres
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Fêtes de fin d'année

Des idées en boulangerie pour faire plaisir à vos clients pour les fêtes de fin d'année.

Date : 17 octobre, de 13h00 à 17h00
Formateur : KOMPLET
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Entremets d'automne

Réalisez un assortiment d'entremets individuels, composés de matières premières typiques de la saison automnale.

Date : 18 octobre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Thèmes à l'approche de Noël

Pain d'épices maison, tradition et ses variantes, pain all black terroir, tourte de meule, pain écureuil et tourte de seigle.

Date : le 23 octobre, de 10h00 à 16h00 et le 24 octobre, de 8h00 à 16h00
Formateur : Foricher
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pains à base de levain

Date : 6 novembre, de 13h00 à 17h00
Formateur : Ceres
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Les nouvelles tendances du levain

Organisation, optimisation et rationalisation sont les maîtres-mots de cette formation. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC,...), moins de sel, zéro additif. Le levain est utilisable dans toute la production afin d'obtenir des pains et viennoiseries, savoureux et avec une durée de conservation plus longue.

Date : 14 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Aurélien Le Mouillour
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Présentation des nouvelles techniques et préparation des fêtes de fin d'année

Date : 17 novembre, de 13h00 à 17h00
Formateur : Dossche Mills
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Les Mille et Une baguettes

Variez les plaisirs en proposant à votre clientèle des compositions de produits différents tant par les compositions et appellations ou en apportant des variantes aux recettes classiques !

Date : 21 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

PÂTISSERIE

Atelier pâtisserie : initiation aux cupcakes

Objectif : découvrir diverses recettes de cupcakes, se les approprier et les réaliser de A à Z.
Date : 30 septembre, 25 novembre, 10 février 2024 ou 13 avril 2024, de 9h00 à 13h00
Formateur : EFP
Lieu : Uccle

La galette des rois - DÉMO

Lors de cette démonstration, le chef exécutif Rony Parijs réalisera plusieurs recettes gourmandes de la galette des rois. Il expliquera la réalisation de la pâte feuilletée classique et la pâte feuilletée inversée et réalisera des fourrages classiques ou originaux. Il expliquera aussi comment la travailler plus efficacement (ex. : en déclinant la même base de fourrage pour varier les goûts ou en adaptant la cuisson pour obtenir un résultat final différent).

Date : 4 octobre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Corman
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Gâteaux de voyages

Date : 10 octobre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Frank Colombié
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Fingers

Date : 11 octobre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Frank Colombié
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Atelier pâtisserie : base des macarons

Objectif : apprendre la base des macarons (la pâte, la cuisson des coques et la ganache)
Date : 14 octobre, 18 novembre, 3 février 2024 ou 20 avril 2024, de 9h00 à 13h00
Formateur : EFP
Lieu : Uccle

La galette des rois

Que ce soit à la frangipane, à la crème d'amande, à la façon poire-chocolat ou de manière traditionnelle, définissez votre recette maison de la galette des rois.

Date : 8 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Desserts de fin d'année

Réalisez une gamme d'entremets, petits gâteaux et bûches, déclinez des pâtisseries à thème pour égayer les fêtes de fin d'année.

Date : 28 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Atelier pâtisserie : les bûches de Noël

Perfectionnement, maitrise et technique pour réaliser un dessert digne du Meilleur Pâtissier

Date : le 2 ou 9 décembre, de 9h00 à 14h00
Formateur : EFP
Lieu : Uccle

Les tartes

Réalisez un ensemble varié de tartes et tartelettes à base de fruits ou non, sucrées ou salées.

Date : 5 décembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

VIENNOISERIE

Feuilletés salés et quiches

Apprenez à réaliser des variétés de feuilletés salés et de quiches.

Date : 27 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Nouveautés en viennoiseries

Découverte de nouvelles recettes pour revisiter les viennoiseries traditionnelles.

Date : 4 décembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

CHOCOLATERIE

Chocolat spécial St-Nicolas

Réalisez un assortiment de chocolats, qu'ils soient creux ou fourrés, sur le thème de St Nicolas.

Date : 19 septembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Sujets en chocolat

Réalisez des sujets en chocolat en utilisant différentes techniques de moulage et d'assemblage.

Date : 21 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Les Mille et Une baguettes

Variez les plaisirs en proposant à votre clientèle des compositions de produits différents tant par les compositions et appellations ou en apportant des variantes aux recettes classiques !

Date : 21 novembre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

CONFISERIE

Confiserie

Réalisation d'une gamme de confiseries tant classiques que tendances.

Date : 2 octobre, de 9h00 à 17h00
Formateur : Epicuris
Lieu : Floreffe (ateliers éphémères d'Epicuris)

Autres formations à la demande

BOULANGERIE

Snacking : sandwiches et tartines
Quiches, tourtes, tartes salées
Tartes
Différentes sortes de pains
Pains aromatiques
Les farines
Galette des rois
La boulangerie
Viennoiseries
Les croustillants
Gamme santé

CHOCOLATERIE

Saint-Nicolas : gourmandises ou chocolat
Les pralines
Gourmandises tout chocolat
Les fruits en pâtisserie : utilisation de fruits frais, la fraise, la framboise

PÂTISSERIE

Les entremets
Gâteaux de voyages
Desserts de fin d'année : bûche, entremets festifs
Bouchées apéritives
Gâteaux de Pâques
Pâtisserie de saison
Petits fours sucrés-salés
Gâteaux légers d'été
Mini desserts/mignardises
Pochage et finition des pâtisseries
Les quatre heures à emporter

CONFISERIE

Le travail du sucre
Confiserie
Les agrumes

Formateurs externes

Art of Chocolate

Animés par leur amour pour le chocolat belge, Art of Chocolate partage sa philosophie "de la fève au consommateur" avec d'autres professionnels du monde entier. Que pouvez-vous attendre lors de leurs formations ?

- Mieux comprendre l'origine et l'histoire du produit.
- Découvrir des chocolats raffinés et de qualité supérieure.
- Créer une expérience client ultime.
- Se confronter au savoir-faire traditionnel du chocolat belge.

www.artofchocolate.be

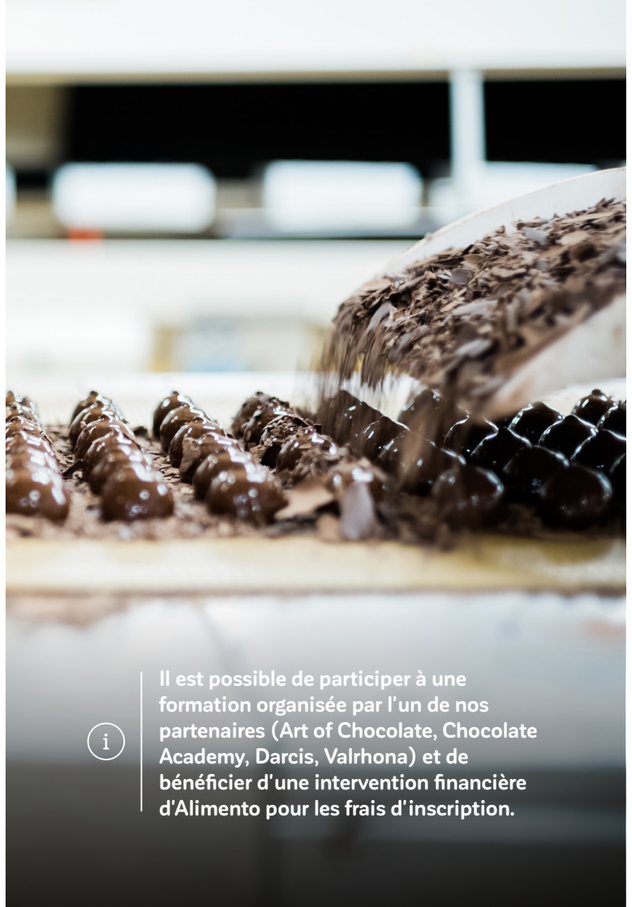
ART OF CHOCOLATE
BELGIAN MASTERCLASSES

Chocolate Academy

Inspiration, formation et conseils pour développer son entreprise artisanale. Le centre du chocolat par excellence pour les artisans et les chefs du monde entier. Suivez des cours professionnels en ligne et hors ligne. Améliorez vos compétences avec des chefs professionnels renommés.

www.chocolate-academy.com

CHOCOLATE ACADEMY



Il est possible de participer à une formation organisée par l'un de nos partenaires (Art of Chocolate, Chocolate Academy, Darcis, Valrhona) et de bénéficier d'une intervention financière d'Alimento pour les frais d'inscription.

Darcis

La masterclass Darcis consiste en une formation professionnelle de 1 à 3 jours (selon le sujet) au cours de laquelle un chef enseigne aux participants ses techniques de pointe.
Ces formations s'adressent aux professionnels du secteur du sucre, du chocolat ou de la boulangerie et sont idéales pour améliorer vos compétences.

www.darcis.com

DARCIS
CHOCOLATIER

Valrhona

L'École Valrhona propose d'excellents programmes de formation, allant de l'initiation au perfectionnement des gestes et techniques. Chocolat, pâtisserie, boulangerie, glaces, desserts... Vous y retrouverez divers thèmes.

www.valrhona.com

VALRHONA

Que pouvons-nous faire pour vous ?

Alimento propose également des formations sur mesure.

- Vous cherchez une formation qui ne se trouve pas dans notre brochure ?
- Voulez-vous organiser un parcours de formation pour tout un groupe de travailleurs ?

Dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter.

Consultez toutes nos formations sur

www.alimento.be/formations

Vous souhaitez suivre nos actualités et nos bons conseils ? Abonnez-vous à notre page facebook :

www.facebook.com/alimentopourboulangers

Contactez votre conseiller !

Coach sectoriel en boulangerie

Alain Bury

- alain.bury@alimento.be
- 0474 98 00 46

Inscriptions

Céline Chojnowski

- celine.chojnowski@alimento.be
- 02 528 89 31

E.R. : Henk Dejonckheere, Alimento | IFP asbl - Rue de Birmingham 225, 1070 Anderlecht - N.E. 0442.973.363 - RPM Bruxelles - www.alimento.be