



## Création d'une plateforme régionale de formation aux métiers de la Boulangerie-Viennoiserie CfA Djerba

<b>Nom du projet</b>	Création d'une plateforme régionale de formation aux métiers de la Boulangerie-Viennoiserie
<b>Centre bénéficiaire</b>	Centre de formation professionnelle Djerba Médenine
<b>Régions d'intervention</b>	Gouvernorat de Médenine
<b>Programme</b>	Initiative régionale d'appui au développement économique durable (Irada)
<b>Contribution de l'Union européenne</b>	100 000 euros

### Nos objectifs

À travers ce projet, le Programme Initiative régionale d'appui au développement économique durable—Irada — ambitionne de répondre à la demande des professionnels du métier boulangerie viennoiserie de la région de Médenine en développement et/ou renforcement des compétences et qualifications professionnelles en boulangerie-viennoiserie.

Par la création d'une plateforme régionale, le Centre de formation professionnelle Djerba Médenine va :

- Améliorer l'insertion et/ou assurer l'employabilité des apprenants de la filière «Boulangerie — Viennoiserie».
- Améliorer la qualité et la pertinence de la formation en identifiant et en anticipant les besoins en compétences attendus par les clients finaux.

- Consolider la Plateforme de formation en développant le partenariat (jumelage) avec une ou plusieurs écoles internationales.

### Notre cible

Le Centre de formation professionnelle Djerba Médenine cible par ces formations les jeunes demandeurs de formation, les professionnels en exercices salariés ou indépendants en formation continue et/ou reconversion, les demandeurs diplômés de l'enseignement professionnel et les formateurs de centre de formation.

Les bénéficiaires finaux de ces formations sont les entreprises de restauration de la région de Médenine, les unités hôtelières, les clients, les clients avec des besoins spécifiques liés aux allergies, les boulangeries, la chambre syndicale régionale des boulangeries (URICA).



## Notre démarche

La première étape pour le Centre de formation et d'apprentissage de Médenine sera d'identifier et anticiper les besoins spécifiques des clients puis d'élaborer le cahier des charges de la formation technique et pédagogique complémentaire des formateurs pour par la suite la mettre en œuvre et évaluer la formation technique et pédagogique complémentaire de ces formateurs. En dernier, il va falloir accompagner les équipes pédagogiques du centre à l'élaboration des supports de formation des nouvelles compétences développées.

La deuxième étape consiste en l'aménagement des espaces avec les nouveaux équipements dédiés à la formation. En parallèle, il faut actualiser le référentiel métiers compétences pour les blocs de compétences de la Boulangerie-Viennoiserie en partenariat avec une école européenne et le faire valider auprès des professionnels du secteur (Hôtels, restaurants, boulangeries, pâtisserie.)

À ce stade, l'identification des compétences clés acquises par les salariés (validation des acquis de l'expérience – VAE) va permettre de dispenser des modules complémentaires (formation courte qualifiante ou certifiante), dont les options sans gluten, sans sucre...

Il est important de consolider la plateforme régionale de formation en signant des conventions avec des écoles internationales.

## Nos impacts

- L'insertion durable et l'employabilité des apprenants de la filière Boulangerie-Viennoiserie sont améliorées
- Les besoins en compétences sur le marché du travail dans la filière boulangerie viennoiserie sont identifiés et permettent de délivrer des formations pertinentes et de qualité
- Des conventions de jumelages avec les centres de formation européens similaires sont développées et permettent de consolider la plateforme de formation professionnelle en boulangerie-viennoiserie



### Contact

Tél. + 216 75 65 12 27

E.mail [cfa.jerba@takwin.atfp.tn](mailto:cfa.jerba@takwin.atfp.tn)



### **Irada Médenine**

Imm Ettanmia, ODS-DRD, 5<sup>e</sup> étage  
4119 Médenine

T +216 36 206 774

F +216 75 649 200

[irada.com.tn](http://irada.com.tn)