

Contrat de formation professionnelle continue (article L 920-13 du code du travail)

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND
Agriculteur-Formateur
Saint-Martin 04200 Noyers sur Jabron
Tel: 04.92.62.00.76
Email: thomas@painbio.com
Site: painbio.com
-Siret 43761806900045
-Organisme de formation N°93040061504
(Enregistré auprès du préfet de la région PACA)

En application de l' article L 920-13 du Code du Travail, est conclu un contrat de formation professionnelle entre les soussignés:

- Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND (ci-après désigné « organisme de formation »)
- et [REDACTED] (ci-après désigné « stagiaire »).

Le présent contrat comporte huit articles.

ARTICLE premier: Objet du présent contrat.

Par l'exécution du présent contrat, l'organisme de formation s'engage à organiser l'action de formation intitulée « Préparation au CAP de Boulanger ».

ARTICLE deuxième: Nature et caractéristiques des actions de formations.

Le programme de l'action de formation est détaillée dans l'annexe1 jointe au contrat.

L' action de formation entre dans la catégorie des actions de préformation et de conversion prévues par l'article L 900-2 du code du travail.

Elle à pour objectif la promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou la conversion de travailleurs non-boulangers.

La durée de la formation est fixée à 96 heures.

ARTICLE troisième: Niveau de connaissances préalables nécessaires à la réalisation des actions de formations .

Afin que l'action de formation décrite ci-avant soit réalisée dans les meilleures conditions et afin que le stagiaire puisse en tirer le meilleur parti, ce dernier est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation les connaissances et les compétences suivantes:

1.compétences:

- utilisation correcte de la langue française orale et écrite
- respect des règles élémentaires d'hygiène personnelle
- respect des règles élémentaires de comportement

2.connaissances:

- maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.)

ARTICLE Quatrième: Organisation de l'action de formation.

L'annexe 2 jointe au présent contrat, détaille les moyens pédagogiques et techniques mis en oeuvre pour assurer la formation et son contrôle.

L'action de formation se déroulera selon le planning suivant: (Du Lundi 18 avril 2011 au Samedi 30 Avril 2011 (96 heures) . Elle est organisée pour un effectif de 12 stagiaires maximum.

Les diplômes, titres et références professionnelles de monsieur Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND, chargé de la formation, sont détaillés en annexe3.

ARTICLE Cinquième: Délai de rétractation

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée du stagiaire.

Contrat de formation **Préparation au CAP boulangerie / 96 heures**

ARTICLE Sixième: Dispositions financières

Le prix de l'action de formation est fixé à 2880 euros TTC.

Le stagiaire s'engage à verser

-la totalité du prix sus-mentionné selon les modalités de paiement suivantes:

-une partie du prix sus-mentionnés à hauteur de euros prise en charge par le dispositif du DIF, autres financements*: la différence d'un montant de euros étant acquittée par le stagiaire.)

(*préciser et rayer les mentions inutiles)

ARTICLE Septième: Inexécution du présent contrat.

Faute de réalisation totale ou partielle de la prestation de formation mentionnée à l'article1, l'organisme de formation (représentée par monsieur Thomas TEFTRI-CHAMBELLAND) devra rembourser au stagiaire les sommes perçues indûment de ce fait (article L 920-9 alinéa1 du code du travail.) .

En cas d'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le présent contrat ne pourra être résilié.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le présent contrat est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.

ARTICLE Huitième: Cas de différend.

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le Tribunal de Dignes-les-bains sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire, à , le

**Pour le stagiaire,
(nom, prénom, signature précédé de
la mention manuscrite lu et approuvé)**

**Pour l'organisme de formation,
(nom et qualité/ signature et cachet)**

Annexe 1

Programme détaillé des actions de formation.

Article L900-2 du code du travail

Définition du champ de la formation professionnelle

Les types d'actions de formation qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue, sont les suivants :

1. Les actions de préformation et de préparation à la vie professionnelle. Elles ont pour objet de permettre à toute personne, sans qualification professionnelle et sans contrat de travail, d'atteindre le niveau nécessaire pour suivre un stage de formation professionnelle proprement dit ou pour entrer directement dans la vie professionnelle ;
2. Les actions d'adaptation et de développement des compétences. Elles ont pour objet de favoriser l'adaptation des salariés à leur poste de travail, à l'évolution des emplois, ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement des compétences des salariés ;
3. Les actions de promotion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
4. Les actions de prévention. Elles ont pour objet de réduire les risques d'inadaptation de qualification à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en préparant les travailleurs dont l'emploi est menacé à une mutation d'activité, soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise ;
5. Les actions de conversion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente ou à des travailleurs non salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
6. Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances. Elles ont pour objet d'offrir aux travailleurs, dans le cadre de l'éducation permanente, les moyens d'accéder à la culture, de maintenir ou de parfaire leur qualification et leur niveau culturel ainsi que d'assumer des responsabilités accrues dans la vie associative ;

.....
Entrent également dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue les actions permettant de réaliser un bilan de compétences. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'analyser leurs compétences professionnelles et personnelles ainsi que leurs aptitudes et leurs motivations afin de définir un projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation.

Il en est de même des actions permettant aux travailleurs de faire valider les acquis de leur expérience en vue de l'acquisition d'un diplôme, d'un titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification figurant sur une liste établie par la commission paritaire nationale de l'emploi d'une branche professionnelle, enregistrés dans le répertoire national des certifications professionnelles visé à l'article L. 335-6 du code de l'éducation.

Module1 (16 heures)

approche et première utilisation du matériel de boulangerie.

Le but de cette première action de formation volontairement concrète est d'entraîner en un temps relativement court les grandes étapes de la panification. Elle permet notamment de poser les bases minimum de vocabulaires spécifiques et techniques nécessaires à toute communication en milieu professionnel.

La découverte de l'environnement technologique est la priorité de ces 2 journées.

La découverte du matériel permet d'évoquer les **compétences** corrélatives à son utilisation:

- Pétrin à axe oblique/ Batteur-mélangeur: Techniques du pétrissage;**
- Four et Tapis enfourneur: Réglage du four, enfournement et défournement.**
- Matériel d'entretien et petit outillage: Utilisation diverses.**

Module2 (24 heures)

Approche théorique et première réalisation de pâte.

Au cours de ce module, le stagiaire utilise le matériel de boulangerie pour réaliser des produits d'une approche plus aisée que celle du pain, tels que : pains au lait, pâte à croissants.

Il réalise alors des pâtes:

- fermentées viennoises: pour la réalisation de pains au lait notamment**
- fermentées et feuilletées: pour la réalisation de croissants**

Ce module permet en outre une première approche des étapes de **division** et de **façonnage** des pâtes, **compétences** indispensables à la réalisation des pains français.

Module3 (56 heures)

Réalisation des pains courants Français.

Au cours de ce module, sans aucun doute le plus difficile de la formation, l'ensemble des étapes de la panification est survolé dans un temps relativement court. Ce module permet une approche des **compétences** suivantes:

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre**
- réalisation des pâtes à pains Français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)**
- maîtrise des fermentations**
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, du façonnage et de la cuisson**
- analyse du produit fini.**

Remarque/ La formation s'inscrit dans le cadre de travail de la Boulangerie artisanale traditionnelle. Elle exclut le travail en pousse contrôlée et le travail en pousse différée. Toutes les pâtes à pains sont travaillées « en direct » et sans aucun améliorants ou auxiliaires technologiques. L'ensemble des fabrications bénéficie de la mention Agriculture Biologique.

(Actions de conversion de travailleurs non boulangers.)

Préparation au CAP boulangerie

Type de formation	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers.
Préparation à un diplôme	Oui
Durée	96 heures
Public concerné	Professionnel : - boulanger non qualifié -adulte en reconversion professionnelle
Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans , être détenteur d'un C.A.P, B.E.P ou d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur. 1.compétences: -utilisation correcte de la langue française orale et écrite -respect des règles élémentaires d'hygiène personnelle -respect des règles élémentaires de comportement 2.connaissances: -maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.) L' admission est de plus soumise à un entretien personnel de motivation.
Nombre de stagiaires	12 maximum
Prix	2880 € deux mille huit cent quatre vingt euros (TVA non applicable, article 293B du CGI)

Annexe 2

Moyens pédagogiques et techniques mis en oeuvre.

La formation est réalisée dans les locaux du CFA du Pays d'Aix , 7 rue du château de l'horloge, Le Jas de Bouffan, 13090 Aix en

Locaux et matériel.

Les locaux comprennent un local de production, un espace douche et sanitaire ainsi que des salles de cours.

Le matériel de production est composé :

- d'un four à soles, électrique, de marque Bongard.
- d'une colonne élévatrice et d'un tapis enfourneur
- de pétrins à axes obliques
- de batteurs-mélangeur
- de 12 postes de travail individuel

Les moyens techniques mis en œuvres pour la formation sont constitués par l'ensemble des outils de production d'utilisation courante; à savoir: les outils de pétrissage (pétrins et batteurs-mélangeurs), l'ensemble du petit matériel permettant la manipulation et le repos des pâtes (coupe pâte, bacs, ...), ainsi que l'utilisation du four et de son environnement (colonne élévatrice et tapis enfourneur.).

Le stagiaire a également accès à la bibliothèque de la boulangerie. La bibliothèque est constituée d'ouvrages scolaires et techniques ainsi que de catalogues professionnels. Tous les ouvrages sont consultables sur place. Certains sont à la libre disposition des stagiaires. Ce dernier peut alors approfondir ses connaissances théoriques spécifiques à la boulangerie, à son histoire et à son environnement économique.

Les moyens pédagogiques mis en œuvres pour la formation sont multiples. Si nous privilégions une pédagogie « de terrain », nous multiplions également les supports pédagogiques (: littérature et documents papiers rédigés à l'attention des stagiaires, environnement internet, visites d'autres fournils, supports photos et vidéos...) permettant ainsi d'avoir l'approche la plus dynamique et la plus intégrée au monde du travail qui soit possible, du métier de boulanger.

Comme le détaille l'annexe1, des temps « hors production » sont réservés au cours des actions de formations, qui permettent grâce aux outils pédagogiques sus-mentionnés, l'acquisition , le perfectionnement et le contrôle des connaissances théoriques. Concernant, le contrôle, il est à noter ici que c'est à travers la pratique que le contrôle des connaissances est toujours le plus pertinent.

ANNEXE 3

Diplômes, titres et références professionnelles des Formateurs

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND, Formateur, responsable de la formation.

Diplômes scolaires et universitaires:

- Baccalauréat** du second degré, session juin 1992, série C, **mention AB**
- Deug B** Sciences de la nature et de la Vie, session 1994, **mention TB+félicitations du jury**
- Licence es sciences naturelles**, session 1995, **mention TB**
- Maîtrise de biologie cellulaire et physiologie-biologie générale**, session 1996, **mention B**
- CAPES de sciences de la vie et de la terre**, session 1997, **reçu 17°**.
- CAP de boulanger**, session 2000

Formation et expériences professionnelles

- professeur stagiaire au collège longchamp (23 rue Jean de Bernardy 13232 Marseille 01), année scolaire 1998-99
- professeur titulaire au collège Joseph D'Arbaud (Route de Tavernes, 83670 Barjols), année scolaire 1999-2000
- Artisan boulanger de mai 2001 à février 2009.
- Formateur et consultant depuis 2005 en France et à l'international
- Agriculteur depuis 2007, producteur et transformateur de variétés anciennes de céréales.