

# 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](mailto:thomas@painbio.com)  
Site: [painbio.com](http://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 « Reconversion professionnelle, 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 512 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 :

Formation au centre de formations (272h)

-**Période 1** Du Lundi 25 octobre 2010 au Mercredi 3 novembre 2010 (80 heures)

-**Période 2** Du Lundi 20 décembre 2010 au Jeudi 30 Décembre 2010 (88 heures)

- **Période 3** Du Lundi 21 février 2011 au Dimanche 6 mars 2011 (104 heures)

Stage en entreprise (240h)

-le stage en entreprise est réparti sur huit semaines environ à raison de 30h/semaine.

(des variations d'emploi du temps peuvent apparaître du fait des contraintes particulières de chaque entreprise d'accueil.

Elle est organisée pour un effectif de 8 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.

#### **ARTICLE Sixième: Dispositions financières**

Le prix de l'action de formation est fixé à 10260euros 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, du CIF, autres financements\*: [ ] la différence d'un montant de [ ] euros étant acquittée par le stagiaire.)

(\*préciser et rayer les mentions inutiles)

Après le délai de rétractation mentionné à l'article cinquième du présent contrat, le stagiaire effectue un premier versement d'un montant de 3078 euros (30% du prix total).

Le paiement du solde, à la charge du stagiaire, est échelonné au fur à mesure du déroulement de l'action de formation, selon le calendrier ci-dessous :

3591€ le 30/01/2011 et 3591€ le 6/03/2011.

#### **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 TEFFRI-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.

# **Préparation au C.A.P de boulanger:** **Actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers.**

## **Préparation au CAP boulangerie**

<b>Type de formation</b>	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers.
<b>Préparation à un diplôme</b>	Oui
<b>Durée</b>	512 heures
<b>Public concerné</b>	<b>Non professionnel :</b> -tout public ne connaissant pas la boulangerie  <b>Professionnel :</b> - boulanger non qualifié -adulte en reconversion professionnelle
<b>Conditions d'admission</b>	Avoir au moins 18 ans , être détenteur d'un C.A.P, B.E.P ou d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur. <b>1.compétences:</b> -utilisation correcte de la langue française orale et écrite -respect des règles élémentaires d'hygiène personnelle -respect des règles élémentaires de comportement <b>2.connaissances:</b> -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.
<b>Nombre de stagiaires</b>	8 maximum
<b>Prix</b>	10260 euros TTC Tva non applicable

Ce type de formation longues s'inscrit notamment dans le cadre des formations de réorientation professionnelles, sollicitées notamment par des salariés via le Congé Individuel de Formation. Il s'agit d'actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers, au terme desquelles, le stagiaire est à même de s'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome des tâches qualifiées.

La formation prépare au diplôme du C.A.P de boulanger et répond alors également aux conditions de promotion des travailleurs non qualifiés définis par l'article L900-2 du code du travail.

Contrat de formation Reconversion professionnelle, préparation au CAP / **512 heures**

# **Programme des enseignements.**

## **Module1: Théorie et pratique de la Panification (150 heures)**

### **a) Approche théorique et première réalisation de pâte.(16 heures)**

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 : biscuits secs, cake et viennoiseries.

Il réalise alors des pâtes:

- non-fermentées: pour la réalisation de biscuits secs et de cakes**
- fermentées viennoises: pour la réalisation de brioches fines et pompes à l'huile**
- fermentées et feuilletées: pour la réalisation de croissants et de pains au chocolat.**

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

### **b) Réalisation des pains courants Français.(90 heures)**

Au cours de ce module, sans aucun doute le plus difficile de la formation, l'ensemble des étapes de la panifications est détaillé. 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.**

### **c) Réalisation des pains au levain naturel: techniques spécifiques.(44 heures)**

Ce module permet de revenir sur les compétences évoquées au module1a) de la formation et permet ainsi d'en prolonger l'action.

Il est en outre une ouverture sur les techniques ancestrales de panifications. Techniques qui exploitées à la lumière de nos pratiques actuelles permet la réalisation de pains beaucoup plus aromatiques et de meilleures conservation.

**Remarque/** La formation s'inscrit dans le cadre de travail de la Boulangerie artisanale traditionnelle. Elle exclue 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.

## **Module2**

### **approche, entretien et première utilisation du matériel de boulangerie.(32 heures)**

La découverte de l'environnement technologique est la priorité de ce module.

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 petits outillages: Utilisations diverses.**

Le stagiaire doit être à même au terme de ce module d'utiliser au mieux l'ensemble des outils et machines à sa disposition.

Il doit également être à même d'effectuer l'entretien courant du matériel et éventuellement le diagnostic des pannes les plus simples.

Δ Rencontre avec un constructeur de four à bois. Etablissement EPHREM 04 Volx.\*

(\*selon la disponibilité du constructeur)

## **Module3**

### **Ce module est dédié à la future installation professionnelle du stagiaire.(32 heures)**

Les aspects de la vie sociale et professionnelle sont étudiés conformément au programme en vigueur des épreuves du C.A.P

Un approfondissement personnalisé est assuré pour chaque stagiaire en fonction de son projet personnel d'installation.

Une étude des coûts d'installation est réalisée, en fonction des données propre à chaque projet.

Δ Rencontre avec un expert comptable. Cabinet SECALP 04200 Sisteron\*

(\*selon la disponibilité du cabinet)

## **Module4**

### **Ce module permet une spécialisation de l'enseignement suivant les deux options suivantes:(58 heures)**

#### **-Spécialités de Pain biologique:**

- aspects commerciaux et législatifs.
- spécificités et contraintes techniques liées aux fabrications « biologiques »
- spécificités diététiques

#### **-Cultures biologique et panifications**

Cette partie de l'enseignement est axée sur les aspects culturels relatifs à la boulangerie.

Selon la période de l'année où se déroule la formation, différents aspects du cycle végétatif des céréales seront étudiés aux champs.

Δ Ce module comprenant la visite de l'exploitation agricole de l' **E.I.B.F**

Δ Ce module comprenant la visite du **moulin Pichard**

## **E.I.B.F**

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND

Email: [thomas@painbio.com](mailto:thomas@painbio.com)

Site: [painbio.com](http://painbio.com)

## **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 à 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 intégré 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.

## **ANNEXE 4:**

### **Unicité des formations longues proposées au *E.I.B.F.*:**

La formation intitulée: «Reconversion professionnelle et préparation au C.A.P de Boulangerie », proposée par l'Ecole Internationale de Boulangerie Française (*E.I.B.F.*), s'adresse aux adultes.

Est exclue du champ de la formation la préparation des épreuves générales de l'examen. C'est pourquoi les stagiaires doivent être en possession d'un diplôme au moins équivalent au CAP (niveau V), afin d'être dispensés de ces épreuves.

L'enseignement se déroule au centre de formation six jours sur sept, à raison de huit heures par jours. Le dimanche est chômé.

40H hebdomadaires sont consacrées à la pratique, les 8 heures restantes sont effectuées en salles et consacrées à la théorie, ou à la rencontre de professionnels (meunier, comptable...)

Dès lors que la formation le permet, des rencontres avec des professionnels ou des sorties « sur le terrain » enrichissent l'enseignement modulaire. (signalé par  $\Delta$  dans le descriptif de la formation.)

L' *E.I.B.F.* est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle.

Dans plus de 90% des cas rencontrés à l' *E.I.B.F.*, les adultes en reconversion dans le domaine de La Boulangerie souhaitent: s'installer à leur compte, et travailler selon les méthodes de panification traditionnelle au levain.

En temps que spécialiste des fabrications au levain naturel, l' *E.I.B.F.* répond au mieux aux exigences de ses stagiaires qui ont du mal à trouver un enseignement adapté à leurs aspirations dans les centres de formation classiques (CFA...).

L' *E.I.B.F.* est par ailleurs unique, puisque toutes les fabrications sont certifiées « issues de l'agriculture biologiques ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.

La formation s'inscrit dans le cadre de travail de la Boulangerie artisanale traditionnelle. Elle exclue 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.

Tous les aspects professionnels (Boulangerie sensus stricto/ Statut juridique et fiscal / Sociale...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours de la formation de manière théorique et concrète.

Au terme de la formation, le stagiaire doit-être autonome professionnellement et préparé aux épreuves théoriques et pratiques du CAP. Son projet professionnel doit- être mature et recentré dans un contexte économique réel.