

Comment disposer d'un personnel de qualité ? Comment être sûr de trouver un successeur ?

- 1. Devenez, vous aussi, formateur**
- 2. Sélectionnez vos futurs apprenants**
- 3. Soignez leur formation en apprentissage**
- 4. Motivez-les et coachez leur formation continue**

1. Les avantages à devenir formateur ?

- a) Vous contribuez à la pérennité de notre profession**
- b) Vous êtes motivé à suivre l'évolution du métier**
- c) Les jeunes nous maintiennent jeunes !**
- d) Pour les petites entreprises, vous êtes moins « seul au labo »**
- e) Vous évitez de vous renfermer professionnellement**

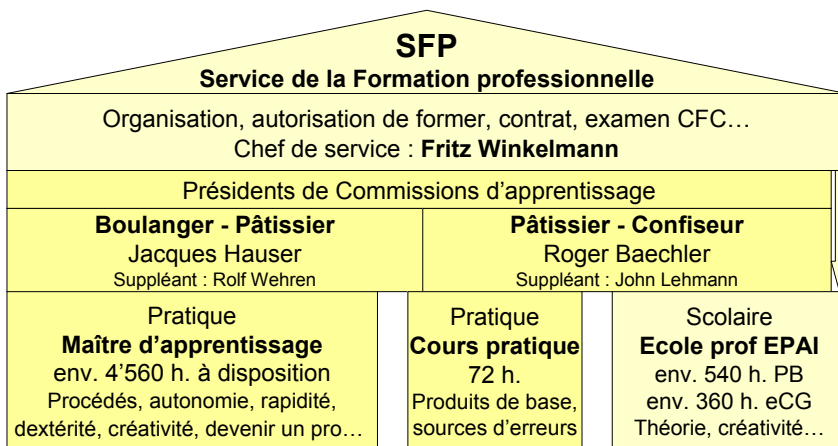
1. Comment devenir formateur ?

- a) Avoir 4 ans de pratique après le CFC...
ou déléguer un collaborateur qui répond au critère
- b) Suivre le cours de « Maître d'apprentissage »
- c) Faire une demande au Service de la formation prof
- d) Recevoir la visite de la commission d'apprentissage
- e) Trouver un apprenant et signer son contrat

2. Comment sélectionner LE bon stagiaire ?

- a) Faire de la promotion pour notre profession = plus de candidats
- b) Soigner la réputation de son entreprise
- c) Organiser des stages
- d) Faire une évaluation écrite du stagiaire sur la base d'un formulaire
- e) Organiser une entrevue avec les parents

3. Une formation de qualité : qui fait quoi ?



3. Comment bien gérer une formation au labo ?

- a) **Respecter le contrat**
- b) **Garder un contact avec les parents**
- c) **Communiquer avec l'apprenant, le motiver, le critiquer**
- d) **L'interroger sur sa journée de cours, sur ses activités...**
- e) **Suivre le guide méthodique de l'ASPBP**
- f) **Fixer des objectifs atteignables**
- g) **L'évaluer régulièrement et en discuter**

3. Ecole professionnelle : qui fait quoi ?

Directeur

Christophe Nydegger

Doyen branches professionnelles : **Marcel Bachofner**

Doyen branches eCG (culture générale) : **Denis Grangirard**

1^{ère} année

Boulangier-Pâtissier John Lehmann	Boul-Pât + Pât-Conf John Lehmann	Bä-Ko + Ko-Conf Rolf Wehren
---	--	---------------------------------------


2^e année

Boulangier-Pâtissier Rolf Wehren	Boul-Pât + Pât-Conf Rolf Wehren 3p. + Joël Grandjean 2p.	Bä-Ko + Ko-Conf Rolf Wehren
--	--	---------------------------------------

3^e année

Boulangier-Pâtissier Joël Grandjean	Boulangier-Pâtissier Joël Grandjean	Rolf Wehren 2p. Pât-Conf + Ko-Conf John Lehmann	Bäcker-Konditor Rolf Wehren
---	---	---	---------------------------------------

4. Comment coacher la formation continue ?

- a) Motiver les jeunes à partir (en Romandie, en Suisse alémanique, à l'étranger)
- b) Les motiver à se perfectionner professionnellement
- c) Se perfectionner aussi en gestion (personnel – entreprise)
- d) Brevet fédéral – Maîtrise fédérale
- e) Les motiver à économiser pour devenir patron à leur tour...
- f) Leur proposer de contacter 

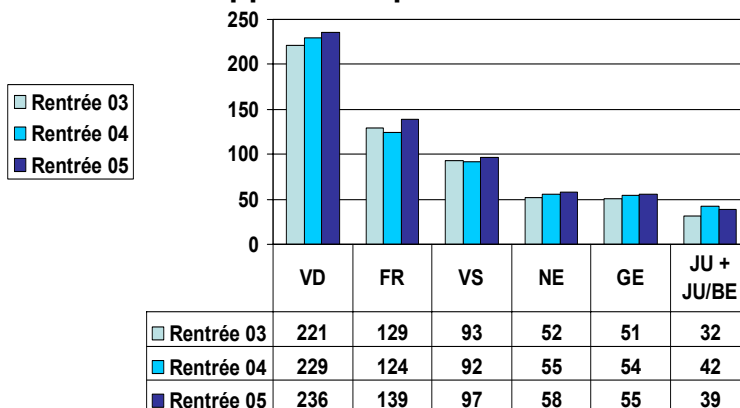
www.PROBACK.ch

Quelques chiffres et comparaisons concernant l'apprentissage

1. La situation de notre canton par rapport à la Romandie
2. L'évolution dans notre canton

Notre situation par rapport à la Romandie

1. Nombre d'apprenants par canton



Notre situation par rapport à la Romandie

2. Evolution du nombre d'apprenants sur 8 ans

	VD	GE	FR	VS	JU + JU/BE	NE
Rentrée 97	216	58	161	123	55	84
Rentrée 05	236	55	139	97	39	58
Différence	+ 9,3 %	- 5,2 %	- 13,7 %	- 21,1 %	- 29,1 %	- 30,9 %

Notre situation par rapport à la Romandie

3. Nombre d'apprenants par point de vente

	FR	VD	NE	JU + JU/BE	VS	GE
Points de vente	165	405	105	85	231	217
Apprenants	139	236	58	39	97	55
Apprenants/ Point de vente	0,84	0,58	0,55	0,46	0,42	0,25
Points de vente/ Membre ASPBP	1,50	1,76	1,54	1,55	2,01	2,82

Notre situation par rapport à la Romandie

4. Population cantonale par apprenant

	FR	VD	NE	VS	JU + JU/BE	GE
Population	247'000	640'000	168'000	285'000	121'000	424'000
Apprenants	139	236	58	97	39	55
Population/ Apprenant	1'777	2'712	2'897	2'938	3'103	7'709

Evolution cantonale, ces 8 dernières années

1. Boul-Pât / Pât-Conf

	1997	2005	Evolution en %
Boulangier-Pâtissier	110	100	- 9,1 %
Pâtissier-Confiseur	51	37	- 27,5 %
Boul-Pât / Pât-Conf	68,3% - 31,7%	73,0% - 27,0%	4,7 %

Evolution cantonale, ces 8 dernières années

2. Romand / Alémanique

	1997	2005	Evolution en %
Romand	100	94	- 6,0 %
Alémanique	61	43	- 29,5 %
Romand / Alémanique	62,1% - 37,9%	68,6% - 31,4%	6,5 %
Statistique population 2004 Romand / Alémanique	68,60% - 31,40%		

Evolution cantonale, ces 8 dernières années

3. Féminin / Masculin

	1997	2005	Evolution en %
% de filles Boulangère-Pâtissière	20,3 %	24,2 %	+ 3,9 %
% de filles Bäckerin-Konditorin	36,1 %	65,6 %	+ 29,5 %
% de filles Pâtissière-Confiseuse	41,0 %	72,0 %	+ 31,0 %
% de filles Konditorin-Confiseurin	63,6 %	87,5 %	+ 23,9 %

Nombre d'élèves par profession et par langue

Situation au 15 avril 06, pour le canton de Fribourg

	1 ^{ère} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
Boulangier-Pâtissier	22	19	21	62
Bäcker-Konditor	11	14	7	32
Total Boul-Pât F+D	33	33	28	94
Pâtissier-Confiseur	5	12	8	25
Konditor-Confiseur	3	3	2	8
Total Pât-Conf F+D	8	15	10	33

Où travaillent nos apprenants ?

