

RESULTATS DE L'APPEL A PROJET
« COMMERCE DE PROXIMITE ET DEVELOPPEMENT DURABLE »

- Conception et diffusion d'un livret d'accueil à destination des apprentis pour favoriser leur intégration et les impliquer dans une démarche de sécurité, d'hygiène et d'économie d'énergie

Intitulé du projet

Conception et diffusion d'un livret d'accueil à destination des apprentis pour favoriser leur intégration et les impliquer dans une démarche de sécurité, d'hygiène et d'économie d'énergie.

Organisme porteur du projet :

CONFEDERATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS

Et adresse :

31 rue Marius AUFAN

92309 LEVALLOIS PERRET

Nom et prénom du représentant

Du porteur du projet : **Jean-Paul BOUREZ**

Email : jpbourez@confederationdelapatisserie.com

Téléphone : **01.40.89.86.70**

Télécopie : **01.40.89.86.71**

Description synthétique du projet :

Le projet proposé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers a pour principal objectif de favoriser l'intégration des apprentis et des jeunes salariés au sein de l'entreprise en les sensibilisant sur trois aspects :

- La sécurité dans l'entreprise et la prévention des risques professionnels
- Les bonnes pratiques pour limiter les gaspillages d'énergie et de matière
- Le respect des bonnes pratiques pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments

Le caractère innovant de la bonne pratique :

Si les entreprises représentent de formidables lieux d'apprentissage des bonnes pratiques professionnelles de fabrication, elles sont souvent démunies pour diffuser une information consolidée pour sensibiliser les jeunes aux contraintes de l'entreprise telles que la prévention des risques professionnels, la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments ou les bonnes pratiques en matière d'économie d'énergie.

L'innovation remarquable de ce projet consiste à lier le monde de l'entreprise et celui du jeune apprenti, salarié ou stagiaire à travers la mise à disposition d'un outil d'échange entre les exigences de l'entreprise et les aptitudes du salarié. De plus, les approches de prévention des risques professionnels, de maîtrise de l'hygiène (HACCP, allergènes...), et d'économie d'énergie (bilan carbone, recyclage...) sont en rapide et constante évolution et impactent désormais l'entreprise dans tous ses modes de production et de fonctionnement. La capacité d'une entreprise à transmettre ces bonnes pratiques est donc essentielle.

Le caractère reproductible de la bonne pratique et son intérêt pour le commerce de proximité

Compte tenu de son échelle nationale et des partenaires impliqués (Ecole Grégoire Ferrandi de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris), ce projet a pour vocation d'être un outil déployé à toutes les entreprises de pâtisserie artisanale.

Avec plus de 5 000 entreprises, 22 000 salariés et plus de 2.5 milliards de chiffres d'affaires, la pâtisserie artisanale française tient une place importante dans le secteur des métiers de « l'artisanat de bouche ».

C'est un secteur dynamique, comme en témoigne l'augmentation du nombre de salariés, mais également par le nombre d'apprentis avec près de 7 000 jeunes formés chaque année qui font de ce secteur l'un des plus dynamiques au niveau des filières de formation.

L'apprentissage est le vecteur majeur qui permet à ces jeunes de se former aux techniques de fabrication en situation réelle, et d'intégrer le monde de l'entreprise.

Ce projet consiste à favoriser cette intégration à travers la diffusion de bonnes pratiques formalisées sous l'aspect d'un livret d'accueil, diffusé auprès des entreprises de pâtisserie artisanale et mis à disposition des apprentis, stagiaires ou jeunes salariés.

L'inscription de la bonne pratique dans un projet global de développement du commerce :

Ce projet s'inscrit dans les lignes directrices du « commerce et développement durable », en tant qu'outil d'intégration des jeunes en cours de formation. Il s'inscrit également dans la logique de renforcement de l'attractivité de la filière artisanale, et en particulier celle qui mène aux métiers de la pâtisserie.

Le calendrier de réalisation et les principales étapes de la bonne pratique ainsi que son plan de financement

Livret d'accueil à destination des apprentis pour favoriser leur intégration et les impliquer dans une démarche de sécurité, d'hygiène et d'économie d'énergie	T1 - 2010	T2 - 2010	T3 - 2010	T1 - 2011
Etape 1: Préparation du projet				
Comité de pilotage n°1: Lancement du projet				
Préparation des éléments bibliographiques (règlementation, particularités des entreprises de pâtisserie artisanale, référentiels métier)				
Collecte des éléments sur les actions déjà engagées par la filière (OP, CFA et CMA)				
Enquête terrain auprès d'entreprises pour définir les besoins et les contraintes en pâtisserie artisanale				
Etape 2: Phase de rédaction				
Comité de pilotage n°2: Constitution d'une équipe de travail constituée de professionnels et de professeur de CFA				
Réunions du groupe de travail - Aspect Prévention des risques professionnels				
Réunions du groupe de travail - Aspect Maîtrise de l'hygiène				
Réunions du groupe de travail - Aspect Economie d'énergie				
Comité de pilotage n°3: Présentation des résultats des travaux du groupe de travail				

Etape 2: Phase de mise en forme				
Finalisation du cahier des charges et choix du prestataire pour la mise en forme et l'impression des livrets				
Comité de pilotage n°4: Finalisation des choix de mise en page en collaboration avec le prestataire				
Livrable				Avril 2011

Les résultats obtenus, les indicateurs de performance, l'évaluation

Le livrable de ce projet, prévu pour le mois d'avril 2011, consiste en la diffusion à 20 000 exemplaires du livret d'accueil auprès des 5 000 entreprises de pâtisserie artisanale.

Un questionnaire d'évaluation sera réalisé auprès d'une centaine de jeunes pour évaluer l'impact de ce livret.