

PAROLES DE COMPAGNONS

« J'ai choisi de faire le Le Tour de France car je voulais apprendre les pratiques et techniques professionnelles des différentes régions »

Alexandre



« J'avais simplement un CAP et je suis devenu Meilleur Ouvrier de France »

Jean-Luc Viennet
Meilleur Ouvrier de France, médaille d'or de la Confédération de la Boulangerie



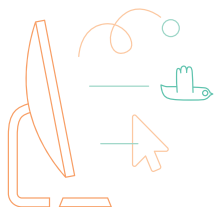
« Le compagnonnage, c'est comme une deuxième famille, on m'aide et j'aide les autres, il y a de belles valeurs »

Louis

**Prêt pour l'aventure ?
Envie d'en savoir + ?**

Découvrez nos vidéos métiers sur notre site internet

Contactez-nous au **01 42 02 06 23**
ou inscrivez-vous en ligne



 **Compagnons
du Tour de France**
FÉDÉRATION COMPAGNONNIQUE

Fédération nationale : 7, rue Petit - 75019 Paris
compagnonsdutourdefrance.org



IMP/MEDIA 03 44 41 40 04 - Ne pas jeter sur la voie publique



**Compagnons
du Tour de France**
FÉDÉRATION COMPAGNONNIQUE

**S'ÉPANOUIR ET SE FORMER
PAR LE VOYAGE,
EN FRANCE ET DANS LE MONDE !**

**Le Tour
de
France**

**BOULANGER
PÂTISSIER**



QUE FONT LE BOULANGER ET LE PÂTISSIER ?

Le boulanger et le pâtissier sont des créatifs qui ont un souci au quotidien : ravir les papilles de leurs clients !

Ils fabriquent eux-mêmes leurs produits, à partir de matières alimentaires sélectionnées avec soin. Les boulangers et pâtissiers sont des artisans qui travaillent le plus souvent dans un commerce de proximité.

Après quelques années d'expérience professionnelle, ils peuvent, en se formant aux bases de la gestion, ouvrir leur propre entreprise et devenir leur propre patron.

La profession leur offre d'importantes opportunités d'emplois et ils peuvent aussi être recrutés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, en tant que démonstrateurs, techniciens ou technico-commerciaux. Ils peuvent aussi devenir enseignants dans une école, chefs de production dans une entreprise, en France ou à l'étranger.

LEURS COMPÉTENCES

- Ils doivent savoir allier habileté technique et sens du commerce.
- Développer un savoir-faire alliant respect des recettes et sens de l'innovation pour toujours surprendre et fidéliser leurs clients.
- Être curieux et soucieux de la qualité de leurs produits : car un client dont la gourmandise est satisfaite est un client qui revient toujours !

Vous souhaitez devenir Boulanger ou Pâtissier ?

Vous avez entre 18 et 30 ans ?

Vous êtes titulaire d'un CAP, un Titre pro ou un Brevet Professionnel ?

DEVENEZ ITINÉRANT SUR LE TOUR DE FRANCE !

- Boostez votre formation en voyageant !
- Intégrez les gestes, les savoir-faire et techniques traditionnelles et d'aujourd'hui.
- Développez vos expériences pros et vos relations humaines.
- Partagez l'esprit de solidarité pour, à votre tour, apprendre à transmettre votre savoir.

Pour les itinérants, un environnement de confiance et un accompagnement par des professionnels reconnus et bienveillants :

- Une 1^{ère} évaluation pour construire un parcours adapté à vos besoins.
- L'accompagnement par des artisans reconnus et/ou Meilleurs Ouvriers de France.
- Une autonomie financière grâce à votre statut de salarié.
- 1 ville étape par an, de septembre à juillet.
- Logement et restauration au sein d'une maison ou « siège » des compagnons, en ville ou à la campagne, au plus près de l'entreprise qui vous accueille.



NIVEAU 3

- CAP Boulanger ou Pâtissier

NIVEAU 4

- BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
- BREVET PROFESSIONNEL Boulanger
- BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS Pâtissier

VOTRE PARCOURS VERS UN DIPLÔME
DE L'INITIATION AU PERFECTIONNEMENT,
PAR ÉTAPE, SELON VOTRE RYTHME ET VOS OBJECTIFS

NIVEAU 5

- BREVET DE MAÎTRISE Boulanger
- BREVET DE MAÎTRISE Pâtissier

QUI SOMMES-NOUS ?

Notre société compagnonnaïque réunit boulangers, pâtissiers, glacières, chocolatiers, confiseurs et traiteurs.

Les Compagnons ont un patronyme compagnonnaïque, constitué du nom de région ou province et d'un trait de caractère, par exemple « Lyonnais l'Enfant des Arts ». En tant qu'itinérants sur le « Tour de France », ils doivent réaliser plusieurs travaux ou « maquettes » afin de montrer leurs progrès. Les jeunes itinérants deviennent « aspirants », puis compagnons.

POINTS DE PASSAGE

Anglet - Avignon - Beaune - Bordeaux - Chalon Sur Saône
Clermont-Ferrand - Dijon - Lausanne - Loudun - Lyon - Paris
Toulouse - Tours - Valence - Villers-Le-Lac



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France

connaître, pratiquer, transmettre

Notre organisation est inscrite depuis 2010
au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO