

# Nouvelle filière pour les apprentis boulangers-pâtisseries

**FORMATION** Les boulangeries-pâtisseries peinent à recruter des apprentis. Pour inverser la tendance, une nouvelle filière sera lancée.

PAR FLORENT.BAGNOUD@LENOUVELLISTE.CH



La première année d'apprentissage de boulangerie-pâtisserie s'effectuera au sein de l'Ecole professionnelle commerciale et artisanale. SACHA BITTEL

Lors de la période scolaire 2013-2014, l'Ecole professionnelle commerciale et artisanale (EPCA) de Sion comptabilisait 60 apprentis boulangers-pâtisseries, dont 25 en première année. Aujourd'hui, ils ne sont plus que 45, répartis sur l'ensemble des trois ans que dure la formation.

«Cette érosion s'explique principalement par la pénibilité de ces métiers, qui nécessitent bien souvent un travail de nuit, y compris durant le week-end», explique Tanja Fux, cheffe du Service de

la formation professionnelle (SFP).

## Une année à l'école

Reste que le besoin en personnel qualifié au sein de ce domaine reste toujours aussi important en Valais. Alors afin d'augmenter l'attractivité de ces professions, le SFP, l'EPCA, la branche des boulangers-pâtisseries et les entreprises formatrices conjuguent leurs efforts autour de la création d'une nouvelle filière d'apprentissage dite «duale-mixte». Dès la rentrée 2022-2023, les apprentis boulangers-pâtisseries du

Valais romand effectueront leur première année de formation au sein de l'Ecole des métiers de l'EPCA, ouverte en 2020 (lire ci-contre). «Cette année scolaire remplace tout bonnement la première année d'apprentissage en entreprise», annonce René Constantin, directeur de l'EPCA.

## Deux stages à effectuer

Près de 40 000 francs seront investis dans la création d'un laboratoire de boulangerie-pâtisserie supplémentaire au sein de l'école. La nouvelle filière accueillera un maximum de 18 apprentis. Leur formation

comprendra 26 semaines mêlant cours théoriques et ateliers pratiques.

En parallèle, ils devront réaliser deux stages de cinq semaines en entreprises. «Ces stages seront effectués en automne et au printemps, de manière à ce que le jeune puisse, s'il le souhaite, les prolonger sur le temps de ses vacances scolaires», précise Catherine Mabillard, cheffe de la section Alimentation à l'EPCA.

## Faciliter la transition

Ce n'est qu'après cette première année – non rétribuée – que les apprentis pourront dé-

## Succès pour l'Ecole professionnelle

La profession de boulanger-pâtissier est la quatrième à intégrer l'école des métiers de l'EPCA depuis son ouverture en 2020. Cette année-là, une première filière duale-mixte était créée pour le métier de spécialiste en communication hôtelière. Avec l'objectif d'inciter davantage de jeunes à œuvrer au service du monde touristique. «L'évolution a rapidement été significative. Alors que ce métier rassemblait huit apprentis dans la filière duale standard en 2019-2020, la filière duale-mixte en a enregistré 20 en 2020-2021, puis 18 aujourd'hui», se réjouit René Constantin. Lors de la rentrée 2021, c'était au tour des métiers de cuisinier et de spécialistes en restauration d'être dotés d'une formation duale-mixte. Là aussi, les effectifs ont augmenté. On dénombre par exemple 27 apprentis spécialistes en restauration (15 en dual et 12 en dual-mixte), contre 14 l'an dernier. «Ces chiffres sont la preuve que les apprentis, mais aussi leurs parents, apprécient cette nouvelle formule», poursuit René Constantin. Pour les métiers de cuisinier et spécialiste en restauration, une formation duale standard est toujours possible. Pour les métiers de spécialiste en hôtellerie et boulanger-pâtissier, seul le cursus dual-mixte est proposé.

crocher un contrat et effectuer leur deuxième et troisième années d'apprentissage auprès d'une boulangerie-pâtisserie du canton.

«Pour un jeune, la transition entre la scolarité obligatoire et le monde du travail n'est pas toujours évidente, qui plus est dans un domaine avec des horaires si particuliers. Cette première année à l'Ecole des métiers doit non seulement lui amener des compétences spécifiques renforcées, mais lui faire gagner en maturité et le conforter dans son choix», indique Alphonse Pellet, boulanger depuis quarante-quatre ans à Uvrier, et commissaire de branches au sein de l'EPCA.

## La loi respectée

La nouvelle filière vise par ailleurs à mettre la formation des boulangers-pâtisseries en conformité avec les contraintes légales. Car selon la Protection des jeunes travailleurs, il faut avoir 16 ans révolus pour pouvoir travailler de nuit, en commençant au plus tôt à 4 heures. Une exigence pas toujours simple à appliquer dans ce métier, en particulier lorsqu'un apprenti boulanger n'a pas encore 16 ans.

«A l'époque, une convention signée entre l'entreprise et l'apprenti permettait d'obtenir une dérogation du canton. Mais aujourd'hui, la loi est beaucoup plus stricte», explique Alphonse Pellet. «En déca-



**Cette érosion s'explique principalement par la pénibilité de ces métiers.**

TANJA FUX  
CHEFFE DU SERVICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

lant d'une année l'entrée sur le marché du travail, la création de cette filière répond à cette exigence légale. Cela permettra aussi de rassurer les parents, qui sont nombreux à être réticents à l'égard de ces horaires de travail.

Si la filière a été validée par le canton, elle devra encore être formellement acceptée par l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, lors de son assemblée générale du 31 mars.