



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



COMMUNIQUE DE PRESSE

WORLD SKILLS LYON 2024

FABRIQUEZ VOTRE PAIN AVEC BONGARD ET LA CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE

Paris, le 9 septembre 2024.

Durant la 47^{ème} Compétition Mondiale des Métiers WorldSkills Lyon 2024, les visiteurs auront l'opportunité d'essayer le métier de boulanger dans la zone « *Try-a-Skill* ». Ils pourront découvrir le savoir-faire artisanal et les étapes de fabrication du pain ainsi que s'essayer au métier. Nos boulangers formateurs les guideront dans ces différentes étapes avec à la clé, la création de leur propre pain croustillant. Rendez-vous au Hall 3.2 du Parc des Expositions Eurexpo Lyon, du **mercredi 11 au samedi 14 septembre** pour vivre cette expérience unique et mettre la main à la pâte.

Un moment de partage avec nos professionnels de la boulangerie

Bruno Dinel, Maître Boulanger Bongard, Patrick Ferrand, Meilleur Ouvrier de France, Vincent Nagelschmit, Vice-président de la Commission formation de la CNBPF et Président des Boulangers de Moselle, Mickael Mugnier et Corentin Molina, membres de l'équipe championne du monde de la Boulangerie 2024 et Xavier Sacriste, Champion du Monde de Boulangerie 2024 seront présents sur le stand pour animer les ateliers d'initiation au métier de boulanger.

Un atelier pédagogique pour le grand public

En petits groupes, les curieux pourront apprendre les gestes du boulanger, plus particulièrement le façonnage et le boulage de la pâte. Encadrement par les professionnels sur les règles d'hygiène, équipement avec une toque et un tablier, manipulation de la pâte, présentation de la profession et session de questions-réponses seront au programme de l'atelier. La durée de l'animation sera d'environ vingt minutes par groupe et se déroulera durant les quatre jours de compétition, de 10 heures à 17 heures. Près de 450 participants (jeunes, collégiens, étudiants et grand public) y sont attendus.

Les WorldSkills constituent une réelle occasion de mettre en avant les métiers et les formations, tout en servant de tremplin pour encourager la jeunesse à s'engager en faveur de l'excellence et du savoir-faire.

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 34 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 200 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 13 milliards d'euros TTC. www.boulangerie.org

Fondée en 1922 par Oscar Bongard, ingénieur de formation, la société Bongard est initialement spécialisée dans l'entretien et la réparation, puis dans la fabrication de fours de boulangerie. Aujourd'hui, Bongard conçoit et commercialise l'ensemble des équipements nécessaires à la production boulangère : four (fours à soles, ventilés, rotatifs), froid (armoires et chambres de fermentation, de conservation positive et négative), division - formage (diviseuses, bouleuses, repose-pâtons, laminoirs, processus de division et formage automatique PANEOTRAD®) et mélange (pétrins et batteurs). La renommée de Bongard dépasse les frontières nationales : ses équipements, certifiés par un organisme indépendant, sont distribués dans plus de 140 pays à travers le monde. +d'infos sur www.bongard.fr