

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FORMATION AUX MÉTIERS DE LA BOULANGERIE : L'ÉCOLE IDYIE OUVRE UN NOUVEAU CAP ET DEUX NOUVELLES VILLES

> Portes ouvertes à Aix-en-Provence le 6 avril pour découvrir le **CAP boulanger** de l'école et le nouveau **CAP PSR** (Production et Service en Restauration)

Idyie est une école de formation dédiée aux métiers de la boulangerie, basée à Aix-en-Provence. Crée en 2021 par **ANGE**, 2^e boulanger de France qui cherchait à former à ces métiers essentiels, le succès de la première promotion de CAP Boulanger engage l'école vers un avenir radieux : ouverture d'un nouveau CAP PSR et installation de l'école à Lille et à Bordeaux dès la rentrée 2022-2023. Des formations d'apprentissage sur 2 ans, qualifiantes et rémunérées, pour répondre au besoin en recrutement du secteur ; la fédération estimant à 21 000 le nombre de postes à pourvoir cette année.

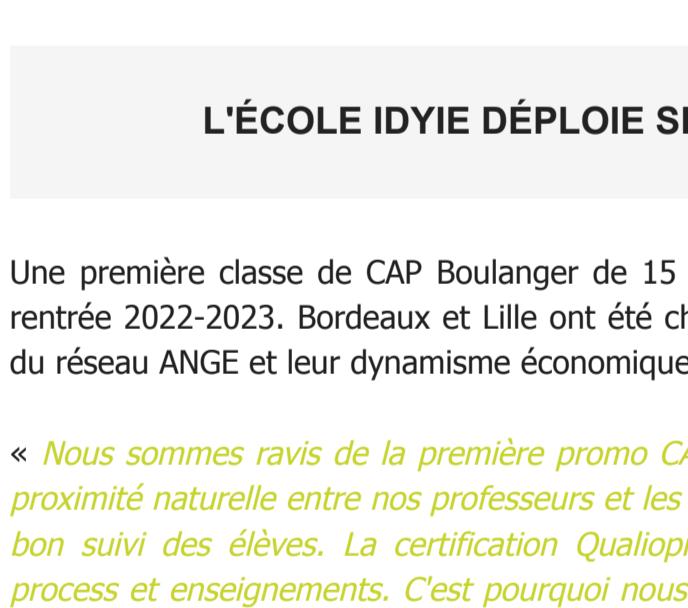
30 PLACES DISPONIBLES À AIX POUR LE CAP BOULANGER ET LA NOUVELLE FORMATION DE PRÉPARATEUR EN BOULANGERIE

Après le lancement de sa première promotion de CAP Boulanger en septembre dernier, l'école Idyie établit un premier bilan : les 12 apprentis suivent avec succès la formation, alternant pratique en entreprise et cours théoriques pour un apprentissage des méthodes traditionnelles et des produits de boulangerie.

Une formation sur deux ans et qualifiante qui satisfait élèves, formateurs et patrons. Conçue pour être ouverte à tous et pour tous, elle est pilotée par l'école du réseau ANGE, en partenariat avec **Form'alacarte**, le centre de formation en restauration.

Idyie accueillera donc à la rentrée de septembre les 12 élèves de la promo 2021 mais aussi 15 nouveaux élèves en CAP Boulangerie et 15 également pour le nouveau CAP PSR (Production et Service en Restauration). Tous pourront profiter du recrutement direct dans l'une des 20 boulangeries ANGE des Bouches-du-Rhône en recherche d'apprentis à Aix, Marseille, Vitrolles, etc.

« *Ici, on est vraiment accompagné lors des cours. Cela permet de progresser plus rapidement et d'approfondir les enseignements. Le fait qu'il s'agisse d'un CFA qui regroupe les apprentis du groupe ANGE permet de donner un cadre et d'être mieux guidé en cas de besoin ou d'interrogation* » explique Omar, élève en CAP Boulanger 1^{re} année.



Quel est le programme du CAP PSR ?
Les élèves suivront une formation en alternance de deux ans incluant 2 jours de formation théorique par semaine à l'École de Formation des Milles et une mise en pratique dans l'entreprise. Le programme intègre les matières de base comme le Français ou les mathématiques ainsi qu'un apprentissage spécifique consacré au métier de la restauration et de la boulangerie.

L'admission est possible après la classe de 3^e ou en réorientation après la classe de 2^{de} GT ou Bac Pro.

Quels débouchés ? Agent polyvalent, employé de restauration, équipier polyvalent... la finalité de cette qualification professionnelle est l'insertion sur le marché du travail dans différents secteurs de la restauration.



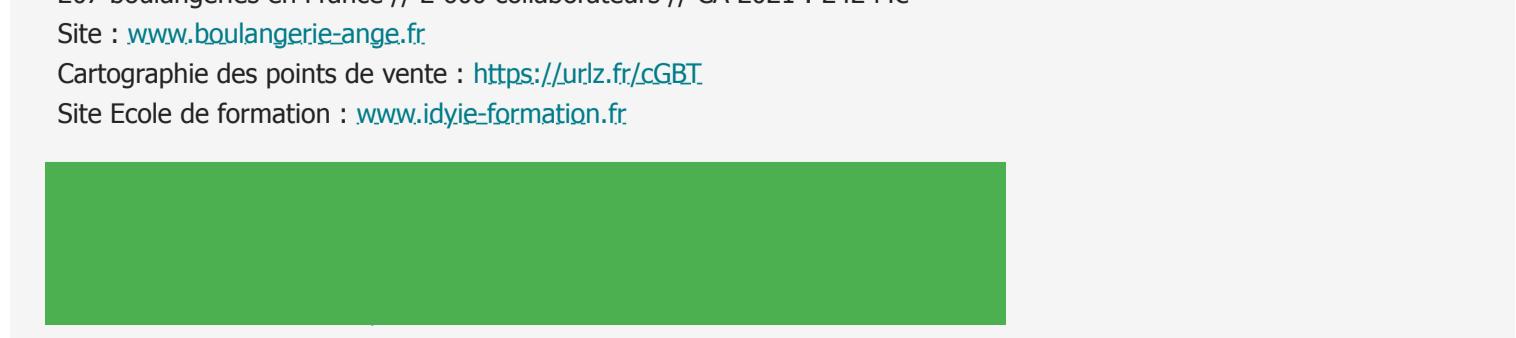
FORMATION & ALTERNANCE : CLÉ EN MAIN !

L'ÉCOLE IDYIE DÉPLOIE SES AILES À BORDEAUX ET À LILLE

Une première classe de CAP Boulanger de 15 élèves ouvrira ses portes dans deux nouvelles villes à la rentrée 2022-2023. Bordeaux et Lille ont été choisies pour leur proximité avec de multiples boulangeries du réseau ANGE et leur dynamisme économique et étudiantin.

« *Nous sommes ravis de la première promo CAP Boulanger. L'équipe pédagogique est bien en place. La proximité naturelle entre nos professeurs et les tuteurs de nos boulangeries du réseau permettent un très bon suivi des élèves. La certification Qualiopi obtenue en début d'année confirme la qualité de nos process et enseignements. C'est pourquoi nous allons naturellement vers d'autres villes, pour étendre ce modèle* », souligne Jessica Anigo, Responsable du centre de Formation IDYIE.

Téléchargez ici le CP en PDF et des visuels



À propos de ANGE - Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, le réseau de franchise ANGE souhaite bousculer les codes de la boulangerie autour d'un concept modernisé de boulangerie artisanale à prix attractifs, installée en périphérie des villes et à proximité des bassins d'activité.

Chiffres-clés du réseau ANGE

207 boulangeries en France // 2 600 collaborateurs // CA 2021 : 242 M€

Site : www.boulangerie-ange.fr

Cartographie des points de vente : <https://urlz.fr/cGBT>

Site Ecole de formation : www.idyie-formation.fr