



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Web+

En complément
du Supplément
technique
INBP n°101,
« *Spécial Reconversion
professionnelle, ils ont
choisi notre secteur* »,
découvrez 3 autres
témoignages
recueillis par l'INBP.

Supplément
Technique INBP



DIDIER CHENOT

Au Fournil de Pauline / Saint Servan



- Commune : SAINT SERVAN – ST MALO (35400) - 45 201 h (2011)
- Entreprise : Au Fournil de Pauline – boulangerie pâtisserie - Sarl
- Magasin : 20 m² environ
- Installation : octobre 2012 (reprise)
- Personnel : Gérant, cogérante et 1 ouvrier pâtissier
- Concurrence : A 100 m environ, 2 autres boulangeries pâtisseries

L'AVANT

Quel a été votre parcours antérieur ?

J'ai travaillé pendant 30 ans dans l'imprimerie, la presse et la communication. J'étais cadre d'entreprise et manager d'équipe en tant que salarié dans la région Rhône-Alpes, puis en Basse Normandie.

LA PRISE DE DECISION

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

En fait, il y en a eu deux. Au début des années 2000, alors que j'étais en Rhône-Alpes, j'avais fait la connaissance d'un boulanger dans le village où j'habitais et j'envisageais vaguement un retour Normandie puisque je suis originaire du Perche. Et puis, en 2009, ce fut la crise. La situation était devenue intenable.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Environ 1 an. Je savais que dans mon ancien métier je n'avais pas beaucoup d'avenir, mais c'était tout de même un sacré pari.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Certains ont été très surpris de nous voir aller vers un métier aux antipodes de ce que nous faisons jusqu'à présent, ma femme et moi. D'autres qui nous connaissaient mieux, savaient que nous étions des personnes déterminées et que nous n'étions pas du genre à prendre une décision à la légère. Ils savaient aussi que j'aimais faire le pain, que c'était mon plaisir lorsque nous les recevions à dîner.

Ma femme a tout de suite été partante, même si pour elle cela signifiait de renoncer à son métier d'opticienne. Et heureusement que j'avais son soutien, car si on est tout seul à s'investir, ça ne peut pas marcher.

LE CHOIX DU SECTEUR

Pourquoi étiez-vous attiré par la boulangerie-pâtisserie ?

J'aimais le côté manuel du métier et j'avais des amis boulangers rencontrés dans les années 90. Le pain, c'est le partage et l'élément de base de l'alimentation, des valeurs qui me parlent.

Comment vous êtes-vous assuré que vous aviez le bon profil ?

En fait, au fond de moi je le savais. Avant d'arriver à l'INBP, j'étais inscrit au Pôle-Emploi où j'avais parlé de mon projet. Au CDFR de Basse-Normandie (Comité de Formation Agricole et Rurale) j'avais rencontré des personnes susceptibles de m'accompagner dans mon projet. Ils l'avaient validé. Cela m'avait conforté.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Au fond de moi, non. Il fallait que ça marche. Certaines personnes étaient admiratives et disaient que c'était bien, qu'il fallait du courage. Je ne pense pas que c'était du courage, mais plus une volonté farouche d'y arriver précisément parce que mon métier antérieur était en perte de vitesse. Il fallait faire autre chose.

LE PARCOURS DE LA RECONVERSION

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

J'avais gardé des contacts avec des boulangers qui m'avaient conseillé de m'adresser à l'INBP. J'ai cherché de mon côté en contactant notamment l'E.B.P. (Ecole de Boulangerie des Grands Moulins de Paris) qui avait accepté ma candidature. J'avais passé les tests également à l'Institut de Rouen et c'est la mise en place à l'Institut du stage O.C.E. (Objectif Chef d'Entreprise) qui m'a décidé à choisir l'INBP. Cela correspondait à ce que je cherchais.

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

Tout ! Les bases du métier, la précision. Souvent il est dit qu'on devient un bon boulanger avec le temps, mais je me disais qu'avec la passion, j'avancerais plus vite. Il semblerait que je ne sois pas trop mauvais d'après les retours de la part de la clientèle. C'est sans aucun doute aussi le résultat de la formation.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

J'avais étudié les différentes possibilités et la formation m'a également aidé à préciser mon idée de départ. Je ne voulais pas me lancer dans une création parce que cela nécessite un budget conséquent que je n'avais pas. En plus, il faut se faire sa clientèle. Le choix de la reprise s'imposait, mais quel genre d'affaire ? Parfois, les critères de recherche que l'on se donne au départ ne sont pas les bons. Par exemple, nous voulions une affaire avec le logement au-dessus de la boutique. Or, la vétusté de l'appartement au-dessus du magasin, nous a obligés à habiter à 100 m de là, ce qui fait une vraie coupure entre l'activité professionnelle et la vie de famille.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

C'est principalement le financement de l'achat du fonds. Nous avons vendu notre maison que nous n'avions pas encore totalement payée. Les banques ne sont pas toujours prêtes à vous suivre quand vous prenez un tel virage.

Avant de signer l'affaire dans laquelle nous travaillons aujourd'hui, nous avons signé deux compromis qui n'ont pas abouti faute de l'obtention du prêt nécessaire.

Aujourd'hui, je me dis que c'est aussi bien ainsi car nous n'aurions peut-être pas évolué comme nous l'avons fait.

LA NOUVELLE VIE PROFESSIONNELLE

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

J'ai terminé ma formation en juin 2011. J'ai travaillé chez différents boulangers pour acquérir de l'expérience en boulangerie, mais aussi en pâtisserie. Et puis, je me suis mis en quête des « bons » partenaires avec lesquels travailler.

Où exercez-vous actuellement ?

Actuellement, nous sommes installés à St Servan qui est un quartier de St Malo (Ille et vilaine). Je suis gérant et ma femme cogérante. Nous parvenons à dégager un salaire.

LES REALITES DU NOUVEAU METIER

Entre ce que vous vous représentiez du métier et la réalité que vous vivez aujourd'hui, observez-vous un décalage ?

J'étais assez conscient de ce qui m'attendait, mon épouse l'était un peu moins. Les horaires, le rythme et les nombreuses tâches qu'il faut accomplir en dehors de la vente, rendent les journées intenses. Les trois premiers mois ont donc été difficiles, à tel point que nous avons perdu 12 kilos chacun ! A présent, nous avons trouvé nos marques.

Quelles compétences acquises avant votre reconversion, vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

J'avais des connaissances en gestion et en relations humaines puisque dans mes fonctions antérieures d'encadrement, je gérais les commandes des ateliers, j'encadrai les équipes. De son côté, ma femme était déjà dans le commerce. Son expérience lui sert évidemment. Elle aime le contact avec la clientèle, elle a beaucoup de goût, elle sait jouer avec les couleurs, faire des présentations élégantes, elle est très souriante et commerçante. Ce sont des qualités très appréciables.

VOTRE AVIS

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ? Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans cette aventure ?

Oui, sous réserve d'une validation du projet, une vraie motivation et beaucoup de courage car il y a des barrages et des obstacles à surmonter. Le projet doit vous correspondre.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

Faire valider le projet par les proches qui vous connaissent bien et avoir la volonté d'y aller.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

C'est le plus beau métier du monde. C'est gratifiant, quand les clients vous complimentent en disant que votre pain est excellent.

Etes-vous satisfait de votre changement de vie ?

Oui, tout à fait et si c'était à refaire, je le referais, je ne retournerais pas en arrière.

HUGUES POMMEREUL

Le Recommandé / Pléneuf Val André



- **Commune : PLENEUF VAL ANDRE (22370) - 3942 h**
- **Entreprise : Le Recommandé (un ancien bureau de poste) – Sarl
Salon de thé, brunch, vente à emporter**
- **Gérant, cogérante et 2 salariés à plein temps (1 pâtissier et 1 personne avec MC pâtisserie, au service et en fabrication)**
- **Installation : avril 2013 (création)**
- **Concurrence : pas de concept identique ; des boulangeries pâtisseries classiques et des restaurants.**

L'AVANT

Quel a été votre parcours antérieur ?

Après une licence de physique, j'ai suivi à Poitiers une formation d'ingénieur en éclairage, acoustique et climatisation. Ensuite, j'ai travaillé pendant 15 ans dans les systèmes informatiques, en tant que salarié (4 ans) et en tant que consultant indépendant (11 ans).

LA PRISE DE DECISION

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

Je crois que c'est le passage à la quarantaine et le fait qu'à l'époque j'étais de nouveau salarié. Si je devais changer de métier, c'était le bon moment, car je pouvais profiter d'un CIF.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Entre 6 mois et 1 an. En fait, ma femme et moi avions déjà des chambres d'hôtes depuis 9 ans et l'idée d'une crêperie ou d'une pâtisserie nous trottait dans la tête.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Elles ont été partagées entre ceux qui positivaient, comme ma femme et mes enfants, et ceux qui y étaient plutôt défavorables, ne comprenant pas que je quitte une situation plutôt confortable pour un métier qui n'avait rien à voir avec ma précédente activité. Il est vrai que lorsqu'on a des revenus et des horaires corrects, il est plus difficile de se remettre en question. C'est pourquoi il faut aussi faire preuve de prudence.

LE CHOIX DU SECTEUR

Pourquoi étiez-vous attiré par la boulangerie-pâtisserie ?

Je suis fils et petit-fils de minotier, alors j'ai toujours été en contact avec la farine pendant mon enfance et mon adolescence. A 18 ans, je faisais des livraisons dans les boulangeries pâtisseries et la pâtisserie m'attirait.

Comment vous êtes-vous assuré que vous aviez le bon profil ?

C'est en formalisant le projet, en écrivant noir sur blanc ce qu'on veut faire et en le présentant aux différents partenaires. On voit leur réaction quand on présente quelque chose de solide et de réfléchi.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Oui, bien sûr, mais dans mon activité antérieure, il y a des opportunités d'emploi et si jamais cela devait s'arrêter, j'aurais toujours la possibilité de retrouver un poste de consultant. Il faudrait évidemment gérer l'échec.

LE PARCOURS DE LA RECONVERSION

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

Quand j'ai décidé de quitter mon employeur, je lui ai proposé une rupture conventionnelle et j'ai négocié un CIF, ce qui n'aurait pas été possible si je n'avais pas été salarié. J'ai donc pu suivre ma formation à l'INBP tout en conservant une partie de ma rémunération.

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

Les bases du métier, la technique, les connaissances technologiques - dont j'ai compris plus tard l'utilité - et le diplôme. Même si en formation, on n'est pas confrontés au quotidien, on est tout de même bien préparés.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

J'étais déjà en cours de négociation pour l'achat du bâtiment où nous allions nous installer. Au début, nous étions partis sur l'idée d'un salon de thé avec uniquement la consommation sur place des produits de pâtisseries sucrées et de tartes salées. Et c'est la clientèle qui nous a amenés à faire aussi de la vente à emporter. On a donc acheté une grande vitrine et le démarrage est encourageant.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Oui, ça a été difficile de convaincre les banques, par exemple. On s'est heurté à une grande frilosité. On met en avant la reconversion professionnelle comme quelque chose

de fantastique, mais dès qu'il s'agit de la financer, ce n'est plus le même discours. De plus, dans le cas de notre concept peu commun, il n'existe pas de chiffres pouvant servir de références aux prêteurs, comme c'est le cas pour une boulangerie ou une pâtisserie. Maintenant que l'affaire est lancée, ça va mieux.

LA NOUVELLE VIE PROFESSIONNELLE

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

J'ai terminé ma formation de pâtissier à la mi-décembre 2012 et la première semaine de janvier 2013, nous avons commencé les travaux dans l'ancienne poste que nous avons achetée à la mairie. Il a fallu se doter du matériel, recruter le personnel. Heureusement, j'ai été indemnisé pendant 15 mois par Pôle Emploi ce qui nous a permis d'envisager les dépenses de façon assez sereine.

Où exercez-vous actuellement ?

Nous sommes à Pléneuf Val André dans les Côtes d'Armor. J'ai créé une Sarl dont je suis gérant et ma femme Valérie, cogérante. J'ai monté aussi une SCI qui loue les murs à la Sarl.

LES REALITES DU NOUVEAU METIER

Entre ce que vous vous représentiez du métier et la réalité que vous vivez aujourd'hui, observez-vous un décalage ?

On est confronté d'une part à de nombreuses contraintes administratives et d'autre part à une charge de travail très importante.

Le côté marketing a également une très grande importance : mise en valeur des produits en boutique, création des gammes, tarifs, emballages. C'est un aspect majeur qui n'est pas forcément bien pris en compte au départ.

Quelles compétences acquises avant votre reconversion, vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

Dans l'entreprise où je travaillais précédemment, j'étais en contact avec les services de gestion, relations humaines, marketing. J'ai donc acquis des connaissances dans les secteurs de la logistique, du contrôle de gestion, du planning, de la comptabilité etc. Tout cela m'a aidé, c'est certain.

VOTRE AVIS

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ? Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans cette aventure ?

Je répondrais oui, mais cela dépend de la motivation et de l'état dans lequel on est. A mon avis, il faut tout de même une petite dose d'inconscience, parce que si on est trop perfectionniste et qu'on veut tout envisager, on voit tous les problèmes et on ne saute pas le pas. Il y a un moment où il faut agir en ayant un projet auquel on croit.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

Il est essentiel d'avoir un projet construit, quelque chose de concret en ligne de mire. J'ai vu à l'INBP des personnes qui étaient en formation sans réel objectif que celui de changer de métier. Ce n'est pas suffisant. Il faut savoir ce qu'on va faire derrière, que ce soit en tant que salarié ou en tant que chef d'entreprise.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

Il est très gratifiant de faire plaisir aux gens en proposant de bons et beaux produits, haut de gamme. Quand les clients reviennent et nous disent qu'ils ont beaucoup aimé nos fabrications, on est contents. C'est valorisant.

Etes-vous satisfait de votre changement de vie ?

Oui, maintenant que la première année est passée, mais honnêtement on ne pensait pas que ce serait aussi difficile. Les horaires et la charge de travail sont des contraintes énormes. Je travaille 11 à 15 heures par jour et en été, il y a des moments très durs. Mais on peut dire que maintenant, on respire un peu. On voit que notre clientèle est satisfaite. Cela fait plaisir.

LAURENT SPECHT

Bistro Boulanger / Royan



- Commune : Royan - 18 992 h
- Etablissement : Bistro Boulanger (S.A.S. Société par Actions Simplifiée)
- Boulangerie pâtisserie, salon de thé, snack
- Installation : novembre 213
- Surface vente : 120 m²
- Production : 300 m²
- Personnel : 6 salariés (1 boulanger, 1 pâtissier, 1 tourier et 3 hôtesse d'accueil en vente et production de salés) et Monsieur Specht (production et vente)
- Horaires : 7 h - 20 h ; fermé le lundi et le dimanche après-midi hors saison (en été, ouvert le dimanche toute la journée)

L'AVANT

Quel a été votre parcours antérieur ?

Après 8 ans dans la Marine Nationale, j'ai été comptable et directeur administratif et financier d'une entreprise de 100 personnes. J'ai occupé ces fonctions pendant 17 ans.

LA PRISE DE DECISION

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

J'avais envie de faire quelque chose de passionnant et d'utile à la fois. Le boulanger nourrit la population. Ceux qui nourrissent les autres, les aiment. Et puis, j'aime le pain plus que beaucoup d'autres produits. J'avais fait le tour de mon ancien métier et même

s'il me procurait un revenu confortable, j'avais envie d'autre chose.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Environ 3 ans. Entre la prise de décision et l'installation, il y a eu la rupture conventionnelle, la formation et toutes les démarches.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Je me suis confronté aux deux extrêmes. D'une part, l'incompréhension, la stupeur chez certains et l'enthousiasme et la joie chez d'autres. Les sceptiques pensaient que cette reconversion était due à la « crise de la quarantaine » et se disaient : « ça lui passera ». C'est vrai que j'avais tout juste 40 ans, mais cela n'avait rien à voir avec mon âge.

LE CHOIX DU SECTEUR

Pourquoi étiez-vous attiré par la boulangerie-pâtisserie ?

Dans ma précédente activité, je me suis occupé de la comptabilité d'un restaurant gastronomique et j'ai eu du plaisir à découvrir la restauration au-delà des chiffres. J'ai toujours aimé les métiers de bouche. Pouvoir agir sur la qualité d'un produit m'intéressait énormément. J'ai d'ailleurs toujours jugé avec un esprit très critique le pain des boulangeries que je fréquentais, ainsi que le sens commercial du personnel de vente. D'où sans doute mon envie aussi de faire en sorte que dans ma boutique le personnel soit particulièrement aimable et souriant.

Comment vous êtes-vous assuré que vous aviez le bon profil ?

Je connaissais des professionnels avec lesquels j'avais longuement parlé du métier. Tout ce qu'ils m'ont dit et expliqué n'a fait que me conforter dans mon choix, même si je n'avais jamais travaillé dans un fournil avant d'intégrer l'INBP.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Oui, et je dois dire que cette idée ne me quitte jamais. Je travaille tout à fait sereinement, mais je sais aussi que 50 % des créations disparaissent dans les 3 ans. Il faut réussir à tout prix et la possibilité d'un échec est, à mon sens, un élément motivant qui nous fait avancer. Cela n'exclut pas la prudence et c'est pourquoi ma femme a conservé son emploi.

LE PARCOURS DE LA RECONVERSION

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

J'ai rencontré des personnes du monde de la boulangerie comme les représentants de la minoterie Méchain. Ce sont eux qui m'ont parlé de l'INBP où j'ai suivi le stage OCE (Objectif Chef d'Entreprise).

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

J'ai passé mon CAP et acquis les connaissances techniques indispensables grâce à Jen-Claude Mislange et Denis Fatet. C'est impressionnant la somme de connaissances qu'ils nous ont transmise. Certains boulangers avec une expérience de 10 ans n'ont rien à m'apprendre sur le plan technique. En revanche, ils sont sans doute plus rapides que moi dans l'exécution.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

Parallèlement à la formation, j'ai signé le bail, créer ma société et en sortant de l'INBP

je signalais déjà le prêt à la banque. Je voulais créer mon entreprise et en aucun cas reprendre une affaire. J'avais mon concept de finalisé dans ma tête : je voulais créer un concept de Bistro boulanger, une boulangerie conviviale qui offre une vraie pause détente dans le stress de la vie quotidienne des clients, un endroit où il serait possible de manger à toute heure que ce soit du salé ou du sucré (des pâtisseries, des viennoiseries) et bien sûr, du pain. Mon idée était de proposer des produits de qualité, tous faits maison, à un tarif abordable...ce que je fais aujourd'hui.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Oui, énormément. Le parcours est semé d'embûches de la part des banques, des fournisseurs etc. Heureusement mon passé de directeur financier m'a permis de construire mon business plan et je me suis fait aider par le minotier pour obtenir certains chiffres.

Le refus des banques était uniquement fondé sur mon manque d'expérience alors que j'avais déjà formé mon équipe de professionnels expérimentés : mon boulanger et mon pâtissier avaient alors plus de 10 ans de métier et ma responsable vente plus de 15 ans !

LA NOUVELLE VIE PROFESSIONNELLE

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

J'ai terminé ma formation en juin 2013 et en juillet les travaux commençaient. Les 4 derniers mois avant l'ouverture ont été très durs (installation du matériel, mise en place etc.). Comme je l'ai dit, j'avais déjà mon équipe de constituée et le financement était assuré.

Où exercez-vous actuellement ?

Je suis installé à Royan, à l'entrée de la zone commerciale et artisanale. Je suis gérant et président de la SAS (Société par Actions Simplifiée). Ma femme a conservé son activité et ne travaille pas dans l'entreprise, mais elle est actionnaire.

LES REALITES DU NOUVEAU METIER

Entre ce que vous vous représentiez du métier et la réalité que vous vivez aujourd'hui, observez-vous un décalage ?

Difficile de se représenter le métier avant de l'avoir vécu soi-même. Concernant le rythme, je n'ai pas eu de problème. Dans la marine on est habitué à des horaires particuliers, alors me lever à 4 heures ne me rebute pas. Ensuite, dans mon ancien métier, je faisais bien plus que 35 heures par semaine. J'ai donc une capacité de travail qui m'a permis de m'adapter sans difficulté.

Quelles compétences acquises avant votre reconversion, vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

Effectivement, mes compétences en comptabilité, management et gestion m'ont grandement servi et me servent encore, même si je suis de plus en plus boulanger et de moins en moins administratif, comme je le dis à mon comptable quand j'accumule un peu de retard dans les papiers.

VOTRE AVIS

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ? Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans cette aventure ?

Non, ce n'est pas à la portée de tous. Il faut beaucoup de courage, d'abnégation. Il faut oser prendre des risques et rester optimiste quoi qu'il arrive. La reconversion est relativement difficile car beaucoup essaient de vous mettre des bâtons dans les roues. Pour devenir chef d'entreprise, en France, en 2014, il faut en vouloir et mouiller sa chemise. C'est dur, mais c'est génial.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

De bien se faire accompagner, d'écouter son entourage, de faire preuve d'humilité et d'optimisme, tout en pensant constamment que l'échec est possible afin de prendre les précautions nécessaires.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

Qu'il est passionnant, épanouissant et qu'on atteint le summum du plaisir quand un client vient vous complimenter sur un produit.

Etes-vous satisfait de votre changement de vie ?

Oh, oui ! Même si c'est dur, je ne voudrais pas revenir en arrière. Je suis heureux.

En conclusion :

Les 7 témoignages recueillis par l'INBP auprès de reconvertis font apparaître des éléments constants, cités par chacun des professionnels :

- bien considérer tous les aspects du métier envisagé
- avoir un projet précis et chiffré
- obtenir le soutien de sa famille et notamment du conjoint
- ne pas se décourager

Suivre ces conseils ne suffit pas toujours à garantir le succès, mais constitue une « rampe de lancement » solide.

Web+

A découvrir également :
5 témoignages repérés
sur le net



Témoignages de Christina Colombier sur France Info le 3 décembre 2013 :
<http://www.franceinfo.fr/societe/jamais-trop-tot-pour-l-info/une-reconversion-reussie-du-recrutement-international-a-la-boulangerie-1235357-2013->

Témoignage de Denis Plasse qui, à 50 ans, se reconvertit en boulangerie et s'installe à Ménilmontant (Paris) en 2006 :
http://www.liberation.fr/economie/2010/11/18/devenez-artisan-et-pourquoi-pas-boulangier_694688

Récit de Christophe Vasseur, ancien cadre supérieur, devenu artisan boulanger et sacré meilleur boulanger de Paris par Gault et Millau en 2008 :
<http://www.apce.com/cid81403/reconversion-d-un-cadre-au-metier-boulangier-video-de-rue89.html?pid=328>

A lire : 3 histoires dont celle de la reconversion professionnelle de 2 anciens cadres, David Bézier et Pierre Jéhanno, qui après 10 années chez Orange, quittent l'entreprise pour monter « Le Moulin de Saint-Germain » et fabriquer du pain biologique à Erdeven dans le Morbihan.
<http://www.blog-emploi.com/ils-ont-change-de-metier-trois-histoires-de-reconversion-professionnelle/>

Vidéo témoignage d'une reconversion professionnelle suite à la reconnaissance de travailleur handicapé.
<http://www.oeth.org/parcours-et-temoignages/la-reconversion/>

Web+

A découvrir également :
des sites d'information



Quelques sites repères

www.artisanat.fr (Chambre des Métiers et de l'Artisanat)

www.cci.fr (Chambre de Commerce et d'Industrie)

www.pôle-emploi.fr (Pôle Emploi)

www.boulangerie.org (Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française)

Quelques dispositifs et aides

<http://directe.gouv.fr/> ou bien www.emploi.gouv.fr

Portail des Direccte (Directions Régionales des entreprises, de la consommation, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi). On trouve sur ces sites les différents dispositifs mis en place pour aider les salariés, dont les outils de reclassement.

On y trouve les coordonnées des services publics de l'emploi dans les différentes régions.

www.intercaiforef.org

Carif (Centre d'Animation, de ressources et d'information sur la formation)
Oref (Observatoires régionaux emploi formation)

<http://www.fongecif.org/index2.html>

Service individualisé d'accompagnement et d'information sur les métiers, les débouchés, le financement du projet, la formation appropriée. Accès aux sites régionaux.

<http://www.accecif.fr/>

Site du Fongécif destiné aux personnes handicapées.

http://www.droit-de-la-formation.fr/IMG/pdf/Question_Opca-3.pdf

La liste des OPCA (Organisme Paritaire Collectif Agréé) y est disponible.

<https://www.apce.com>

<https://www.apce.com/pid921/5-financer-la-reprise.html>

A.P.C.E. (Agence pour la Création d'Entreprise)

<http://www.bpifrance.fr/>

Bpifrance (Banque Publique d'Investissement) regroupe OSEO, CDC Entreprises, FSI et FSI Régions.

<http://www.siagi.com>

SIAGI (Société Interprofessionnelle Artisanale de Garantie d'Investissements)

www.agefiph.fr

AGEFIPH (Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des personnes Handicapées)

www.oeth.org

OETH (Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés)

Le choix du métier

<http://www.orientation-pour-tous.fr/>

Information et orientation sur les formations et les métiers.

<http://www.orientation-pour-tous.fr/metier/boulangerie---viennoiserie,12185.html>

http://www.lafetedupain.com/metier_boulangier_adultes2.html

www.onisep.fr

Les métiers qui recrutent.

www.guidelareconversion.fr

Des renseignements, la marche à suivre selon l'orientation choisie. Concerne plus spécialement les enseignants et les militaires.

<http://www.viametiers.fr/reconversion-professionnelle>

Comment changer de métier.

Web+

A découvrir également :
les formations INBP ·
reconversion
professionnelle



Formations INBP • Reconversion professionnelle

CAP boulanger - CAP pâtissier - CAP chocolatier confiseur en 4 mois et demi

CAP boulanger Objectif Chef d'Entreprise (OCE) en 6 mois et demi

<http://www.inbp.com/formation/3,73,202/reconversion-professionnelle-page-1/>

Initiation à la boulangerie viennoiserie – Initiation à la pâtisserie

Une première étape intéressante pour confirmer son envie de reconversion, avant de s'inscrire à la formation au CAP.

<http://www.inbp.com/formation/58,130,187,229,259/initiation-page-1/>