



Les métiers de l'alimentation dans l'ARTISANAT

Focus sur les Boulangers (ères) – Pâtissiers (ières), et Bouchers (ères) – Charcutiers (ières)-Traiteurs



Deux métiers passion, parmi tant d'autres

- correspondant à des emplois variés de proximité, liés à la fabrication, la transformation, et la commercialisation des produits,
- qui se modernisent en permanence, pour répondre à des normes d'hygiène toujours plus strictes et rendre certaines tâches moins pénibles.
- alliant dextérité manuelle, connaissance des produits et sens du commerce
- faisant appel à des savoir-faire de tradition, à de la créativité qui en fait des **métiers gratifiants**

Venez découvrir ces environnements, les outils de travail, la richesse de ces métiers en vous immergeant dans les coulisses d'une boulangerie et d'une boucherie

DATE Jeudi 20 juin 2019 de 13h30 à 17h00

LIEU Boulangerie Hardy* et Guilleminot Traiteur* à Brienne le Château

Programme

- Accueil à la Mairie de Brienne Le Château, Place de l'Hôtel de ville
- Portrait et enjeux du secteur des métiers de bouche dans l'Artisanat
Présentation des métiers, des filières et des lieux de formation
Informations sur l'apprentissage
Par Magalie MAUCOURT, Chargée d'Etudes Formation à la CRMA Grand Est
Echanges, Questions/Réponses
- Présentation des coulisses de la Boulangerie-Pâtisserie
- Visite de la Boucherie

* Boulangerie Pâtisserie Hardy 39 Boulevard Napoléon, 10500 Brienne Le Château

* Guilleminot Traiteur, 28, rue Jean Jaurès, 10500 Brienne Le Château