

Les métiers de l'alimentation dans l'ARTISANAT

Focus sur les Boulangers (ères) – Pâtisseries (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
- se modernisant en permanence, pour répondre aux normes d'hygiène 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 et qui en font des métiers gratifiants

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

DATE Mardi 4 juin 2019 de 13h30 à 17h00

LIEU Boulangerie-Pâtisserie KEMPF à Colmar 68000

Boucherie-Charcuterie-Traiteur HERRSCHER à Colmar 68000

Programme de l'après-midi

- Accueil dans le Salon de Thé de la Boulangerie KEMPF, 193 Route de Rouffach, Colmar
- 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
Magalie MAUCOURT, Chargée d'Etudes Formation à la CRMA Grand Est
Echanges, Questions/Réponses
- Présentation des coulisses de la Boulangerie-Pâtisserie KEMPF
- Visite de la Boucherie- Charcuterie HERRSCHER
Adresse : Grand Frais, 110, route de Rouffach, Colmar **OU** 12 Rue Emile Schwoerer
(Confirmée lors de la confirmation de l'inscription)