

Accueillir un nouvel apprenti en boulangerie/pâtisserie artisanale : les clés d'une intégration réussie.

DIRIGEANTS, ARTISANS, POURQUOI SOIGNER L'ACCUEIL D'UN APPRENTI EST-IL PRIMORDIAL ?

Recruter un apprenti, c'est préparer l'avenir de votre entreprise et transmettre votre savoir-faire. Les premières semaines sont déterminantes pour sa réussite : elles lui permettent de découvrir votre entreprise, de comprendre vos méthodes de travail et de trouver sa place au sein de l'équipe.

Un accueil bien préparé et un accompagnement progressif favorisent son engagement, facilitent sa montée en compétences et réduisent les risques de difficultés au cours du contrat.

C'est également un investissement pour l'avenir, en contribuant à former un futur professionnel selon les valeurs et les exigences de votre entreprise.



L'INTÉGRATION : UNE ÉTAPE ESSENTIELLE

Les premiers jours sont déterminants pour la réussite de l'apprentissage. Un accueil organisé et un accompagnement progressif permettent à l'apprenti de s'intégrer plus facilement, de gagner en autonomie et de développer ses compétences dans de bonnes conditions.

À l'inverse, un manque de repères ou de suivi peut fragiliser la relation de travail et compromettre la poursuite du contrat.

QUELQUES REPÈRES

- 21 % des contrats d'apprentissage sont rompus au cours des 9 premiers mois.
- Pour les formations de niveau CAP, le taux de rupture atteint 29,3 %.

Les premières semaines sont déterminantes pour l'intégration et la réussite de l'apprenti.



LES ENJEUX LIÉS AU BON ACCUEIL DE VOTRE NOUVEL APPRENTI EN BOULANGERIE



METTRE VOTRE APPRENTI EN CONFIANCE DÈS SON ARRIVÉE

L'arrivée dans une entreprise constitue une étape importante pour un jeune souvent peu expérimenté.

Un accueil bien préparé lui permet de trouver rapidement ses repères et de comprendre son rôle au sein de l'équipe.

➔ **Objectif** : favoriser une intégration progressive et créer un climat de confiance.

✓ **Points de vigilance** : Manque de repères • Difficultés d'adaptation • Démotivation



SENSIBILISER VOTRE APPRENTI À LA SANTÉ ET À LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

La boulangerie expose les apprentis à des risques professionnels spécifiques.

Dès leur arrivée, ils doivent être informés des consignes de sécurité et des bonnes pratiques afin de travailler dans des conditions adaptées.

➔ **Objectif** : Développer une culture de prévention et adopter les bons réflexes dès les premiers jours.

✓ **Points de vigilance** : Méconnaissance des risques professionnels • Mauvaise utilisation des équipements • Accidents du travail



TRANSMETTRE EFFICACEMENT VOTRE SAVOIR-FAIRE

L'apprentissage repose sur la transmission des gestes professionnels, des méthodes de travail et des bonnes pratiques propres à votre entreprise.

➔ **Objectif** : Accompagner progressivement l'apprenti dans l'acquisition des compétences nécessaires à son métier.

✓ **Points de vigilance** : Erreurs répétées • Difficultés à gagner en autonomie • Perte de motivation



ACCOMPAGNER VOTRE APPRENTI TOUT AU LONG DE SON PARCOURS

La réussite de l'apprentissage repose sur un suivi régulier et des échanges entre l'apprenti, le maître d'apprentissage et le centre de formation.

➔ **Objectif** : Prévenir les difficultés, favoriser la réussite du parcours et préparer un futur professionnel qualifié.

✓ **Points de vigilance** : Suivi de la progression • Échanges avec le CFA • Respect des obligations de l'employeur

QUELQUES MESURES CONCRÈTES POUR MIEUX INTÉGRER VOTRE APPRENTI

Axe d'action	Pourquoi / Comment ? (spécifique boulangerie-pâtisserie artisanale)	Mesures concrètes (spécifiques boulangerie-pâtisserie artisanale)
Préparer son arrivée	Un accueil organisé rassure l'apprenti et facilite son intégration	• Préparer son poste de travail • Informer l'équipe de son arrivée • Organiser sa première journée
Présenter l'entreprise et son fonctionnement	L'apprenti doit comprendre rapidement son environnement de travail, les règles de l'entreprise et les attentes de son employeur.	• Expliquer le fonctionnement (horaires, règles,...) et le règlement intérieur (s'il existe) • Remettre un livret d'accueil • Présenter les consignes essentielles
Assurer la formation à la santé et à la sécurité au travail et sensibiliser aux risques professionnels	L'apprenti doit être formé et informé sur les risques liés à son activité lors de sa prise de poste afin d'adopter les bons réflexes	• Réaliser l'accueil sécurité au poste de travail • Présenter les risques professionnels identifiés dans le DUERP en lien avec le poste occupé • Former à l'utilisation des machines et équipements et remettre et expliquer les EPI • Expliquer les consignes d'urgence et les procédures à suivre • Vérifier les obligations réglementaires liées aux travaux réglementés ou à l'exposition à certains risques
Organiser son accompagnement	Un suivi régulier facilite l'apprentissage et la montée en compétences	• Désigner un maître d'apprentissage • Définir les rôles de chacun dans l'accompagnement • Fixer des objectifs progressifs • Prévoir des temps d'échange réguliers avec l'apprenti
Accompagner la montée en compétences	L'apprenti acquiert progressivement les compétences de son métier grâce à une transmission adaptée à son niveau et à des mises en situation progressives	• Montrer les gestes professionnels et expliquer les méthodes de travail • Confier progressivement des tâches plus complexes • Prodiguer des conseils et des retours constructifs sur le travail réalisé • Valoriser les progrès et les réussites
Maintenir le dialogue	Des échanges réguliers permettent d'identifier rapidement les difficultés et d'adapter l'accompagnement	• Réaliser des points avec l'apprenti • Échanger avec le CFA • Adapter l'accompagnement si nécessaire

COMMENT NOS ÉQUIPES PEUVENT VOUS ACCOMPAGNER ?



Les modalités d'accompagnement

Nous vous accompagnons dans la mise en place de vos procédures d'accueil, la sécurisation de vos obligations d'employeur, la construction d'un parcours d'intégration, l'élaboration de votre DUERP et le conseil en matière de réglementation applicable aux apprentis et de santé-sécurité au travail.

Le coût de la prestation : sur devis