



Découvrez notre parcours

GRAINES de PATISSIER





Sommaire

01. Introduction *p.05*

02. Programme du parcours *p.07*

03. Profils types des participants *p.09*

04. Ateliers et stages *p.11*



05. Objectifs et finalité du parcours *p.13*

06. Remerciements et Contacts *p.15 - 16*



Introduction

01.

Présentation de l'E2C et du parcours : « Un avenir sucré pour chaque apprenant »



L'École de la 2^e Chance Grand Lille : Un tremplin vers l'insertion professionnelle !

L'E2C Grand Lille accompagne chaque année plus de 600 jeunes de 16 à 25 ans dans la construction de leur avenir. Grâce à une pédagogie individualisée et innovante, chaque stagiaire bénéficie d'un parcours sur mesure intégrant des formations, des stages et des activités collectives.

Avec son programme « Graines de Pâtissier », l'E2C va encore plus loin en proposant une immersion dans le monde de la pâtisserie en partenariat avec des acteurs prestigieux tels que la Fondation Valrhona et des institutions locales comme le Lycée Hôtelier International de Lille (LHIL) ou encore la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA de Tourcoing). Ce parcours de 4 mois allie formation technique, expériences pratiques et rencontres avec des professionnels pour permettre aux participants de valider leur projet professionnel et de développer leur réseau.

Engagée depuis plus de 18 ans, l'E2C Grand Lille incarne une passerelle vers l'insertion professionnelle, avec un taux de réussite exemplaire de 60 % de sorties positives vers l'emploi ou la formation qualifiante. À la fin de ce parcours aura lieu un défi durant lequel le gagnant aura la chance de remporter 1 stage avec un chef étoilé Valrhona.





Programme

02.

Programme du parcours Graines de Pâtissier : « Transformez votre passion en profession »

1

La théorie



Remise à niveau : français, mathématiques et informatique.
Découverte du métier : séances sur le matériel professionnel, le vocabulaire, la saisonnalité des fruits et autres notions essentielles.

2

La pratique



Pratique en laboratoire : les jeunes suivent une formation technique à la CMA pour le site de Roubaix et au LHIL pour celui de Lille, où ils réalisent une dizaine de recettes Valrhona sur deux semaines de plateau technique.

3

Les stages



Les stages : deux périodes de 3 semaines, soit 6 semaines au total, permettent aux jeunes d'acquérir des compétences pratiques et une expérience significative pour se démarquer et accéder plus facilement à l'alternance.

4

Les débouchés



Préparation à l'alternance : Coaching dédié à posture professionnelle et à la préparation aux entretiens, pour décrocher un CAP Pâtisserie en alternance, avec des compétences pratiques et théoriques solides.

Le référent pédagogique accompagne le jeune tout au long de son parcours.

Il l'aide à définir son projet professionnel, à rechercher des stages et réalise un entretien hebdomadaire pour suivre ses progrès. Il assure également le lien avec nos partenaires, en les tenant informés de l'évolution du projet et de la sortie vers l'emploi ou la formation.



Profils type

03.

Profils type des participants : « De la découverte au savoir-faire »



Jeunes en recherche d'orientation professionnelle

- **Profil** : Jeunes de 16 à 25 ans, avec ou sans qualification ni diplôme, mais motivés pour explorer une voie professionnelle concrète.
- **Objectif** : Découvrir le métier de pâtissier tout en bâtissant un projet solide grâce à des stages et ateliers pratiques.



Jeunes se préparant à une formation qualifiante

- **Profil** : Jeunes souhaitant intégrer un CAP Pâtisserie ou d'autres formations dans le secteur artisanal.
- **Objectif** : Se préparer aux exigences de ces cursus en développant des compétences techniques et une rigueur professionnelle.



Jeunes passionnés par la pâtisserie sans expérience formelle

- **Profil** : Personnes ayant une affinité naturelle pour la pâtisserie (pratique amateur ou simple curiosité), mais sans expérience professionnelle dans le secteur.
- **Objectif** : Transformer une passion personnelle en un projet professionnel valorisé et reconnu.



Jeunes en quête de réinsertion sociale et professionnelle

- **Profil** : Jeunes éloignés de l'emploi ou ayant des parcours atypiques, cherchant une opportunité de retour vers l'emploi.
- **Objectif** : Bénéficier d'un accompagnement bienveillant et structuré pour construire un avenir stable.



Jeunes en reconversion

- **Profil** : Participants ayant une expérience dans d'autres secteurs mais souhaitant découvrir une filière artisanale et créative.
- **Objectif** : Acquérir les bases techniques et comportementales nécessaires pour réussir dans leur nouvelle orientation.

Ce qui rassemble ces profils :

- Une motivation pour apprendre un métier manuel.
- Une capacité à travailler en équipe et à se dépasser.
- Un besoin d'accompagnement pour réussir leur insertion professionnelle.



Ateliers techniques et stages : « Plonger dans le monde professionnel »

Il y a de la théorie mais aussi beaucoup de pratique ! Et pour cause, une partie de la formation se déroule sur les plateaux techniques de nos partenaires : le LHIL (Lycée Hôtelier International de Lille) pour les jeunes de l'E2C Lille, et la CMA (Chambre des Métiers et de l'Artisanat) de Tourcoing pour ceux de l'E2C Roubaix.

Travailler en laboratoire permet aux jeunes d'acquérir les gestes techniques de base, d'élaborer des recettes, de développer leur savoir-faire et de rencontrer des professionnels du métier.

De plus, tout au long du parcours, six semaines de stage en entreprise sont prévues, offrant aux participants l'opportunité de mettre en pratique leurs acquis dans des situations réelles.

Les stages se déroulent au sein d'entreprises partenaires, bien informées du projet grâce à la Fondation Valrhona, et peuvent inclure des secteurs variés tels que : traiteurs, artisans boulangers, casinos, restaurants étoilés, salons de thé, etc.



Rappel :

Un suivi régulier avec nos partenaires est assuré par nos référents pédagogiques sur les progrès et les différents stages réalisés par les jeunes qui suivent notre parcours.



Le défi Valrhona

À la fin du parcours, un grand défi est organisé, durant lequel les jeunes soumettent à évaluation les créations qu'ils ont réalisées, afin de valoriser les compétences acquises devant un jury.

La cerise sur le gâteau : après le défi, les jeunes prépareront un buffet auquel tous nos partenaires seront invités ! Le nom du gagnant du défi sera également annoncé lors de cet événement, et il remportera un stage avec un chef étoilé Valrhona.

Accompagnement

05.

Accompagnement et Perspectives d'Avenir : « Votre passion, notre accompagnement »

1

Le suivi POST-E2C



Le suivi post-E2C vise à s'assurer que les stagiaires sortis de l'E2C :

- Pérennisent leur situation à l'emploi,
- Ou, pour ceux sortis sans emploi, qu'ils en trouvent un avec notre aide,
- Ou, pour ceux sortis en formation qualifiante, qu'ils trouvent un emploi à l'issue.

Ce suivi est proposé pendant 1 an après la sortie de l'E2C et est assuré par une personne dédiée.

2

Alternance en Pâtisserie



Voici des exemples de jeunes ayant trouvé une alternance en Pâtisserie après leur parcours Graines de Pâtissier :

- **Yann THAMMAVONGSA**, CAP alternance apprentissage à LA FLORENTINE à Roubaix.
- **Shanice DESNOULET**, CAP alternance apprentissage à CAUDRELIER à Bauvin.
- **Noémi PELLAN**, CAP alternance à MyLO Concept Store à Paris.

3

Les autres possibilités



Le parcours permet aussi aux participants de découvrir de nouvelles appétences pour d'autres métiers. Grâce à leurs acquis, ils peuvent s'orienter vers d'autres professions ou formations :

- **Mathieu PRUVOST**, Service civique en horticulture chez Bonsai, La part du Colibri ;
- **Pauline DE SENSI**, Vendeuse à LOVISA ;
- **Merlange NARCISSE**, Formation en management à Wake Up Success.



Remerciements

06.

Nous souhaitons remercier chaleureusement :



Nos partenaires

Notamment Valrhona, pour leur collaboration précieuse qui enrichit le parcours Graines de Pâtissier et inspire nos jeunes participants.



Les formateurs

Pour leur expertise, leur pédagogie et leur passion, qui offrent un accompagnement de qualité à chaque étape du parcours.



Nos prescripteurs

Comme les missions locales, les associations et les structures sociales, pour leur engagement à orienter et accompagner les talents vers notre programme.



Les participants

Pour leur enthousiasme, leur engagement et leur détermination, qui font de ce parcours une aventure humaine et professionnelle réussie.

Contacts

Envie de découvrir l'École de la 2^{ème} Chance Grand Lille et le parcours Graines de Pâtissier ?

Site de Roubaix



Adresse :

📍 45 Bd du Général Leclerc,
59100 Roubaix

Téléphone :

☎ 03 28 07 59 80

Site de Lille



Adresse :

📍 48 Rue des Canoniers,
59000 Lille

Téléphone :

☎ 03 20 63 30 80

Retrouvez toutes les informations
sur notre site web :



www.e2c-grandlille.fr

Ou rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux
pour rester informés de nos actualités et projets !

