

OFFRE D'EMPLOI

FORMATEUR EN BOULANGERIE (F/H)

Vous souhaitez être un véritable « acteur » de la formation et vous voulez intégrer une équipe performante, dynamique et ayant pour objectif la réussite de nos apprentis/apprenants, alors postulez à la [FACULTÉ DES MÉTIERS DE L'ESSONNE](#), établissement de référence de la formation professionnelle en Île-de-France, en apprentissage et en formation continue

DESCRIPTIF DU POSTE ET DES MISSIONS

Vos missions : former des publics jeunes en apprentissage afin de les mener à la réussite aux examens et de favoriser leur insertion professionnelle. Vous avez un rôle éducatif durant leur parcours de formation qui peut s'étendre du CAP au Brevet Professionnel.

- **Pédagogie :**
 - ✓ Concevoir des supports et des évaluations en adéquation avec les référentiels existants,
 - ✓ Préparer, organiser et animer des séquences pédagogiques,
 - ✓ Adapter en permanence votre pédagogie.
- **Responsabilité :**
 - ✓ Préparer les apprentis/apprenants aux épreuves d'examens,
 - ✓ Accompagner les apprentis/apprenants à la constitution de leurs dossiers professionnels,
 - ✓ Faire respecter la discipline,
 - ✓ Veiller à l'état des salles de cours ainsi qu'aux équipements mis à votre disposition.
- **Relationnel :**
 - ✓ Visiter les apprentis en entreprise,
 - ✓ Participer aux réunions afférentes à votre fonction,
 - ✓ Participer à la promotion de l'établissement (activité ponctuelle).

PROFIL RECHERCHÉ

- **Formation :** Brevet Professionnel en boulangerie
- **Expérience :** 3 ans minimum dans la formation
- **Compétences requises :** être reconnu(e) dans le domaine d'activité, avoir un sens créatif et artistique développé, respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, maîtrise des techniques de pétrissage de la pâte et celles de précision (viennoiserie...), maîtrise de la gestion de groupes, de l'hétérogénéité des comportements et des niveaux, ainsi que de la régulation des conflits
- **Qualité recherchées :** Pédagogue, rigoureux(se), organisé(e), qualités rédactionnelles, relationnelles et pédagogiques, autorité naturelle
- **Observations :** La double compétence en pâtisserie serait un plus.

TYPE DE CONTRAT

- Nature du contrat : CDI
- Durée de travail : Temps plein
- Rémunération : de 2 200 € à 2 400 € bruts sur 13 mois (selon expérience et profil)
- Date de début : 25 août 2025
- Lieu de travail : Evry-Courcouronnes

AUTRES INFORMATIONS

- Qualité : Organisme de formation certifié Qualiopi
- Pédagogie : accompagnement individualisé de nos nouveaux collaborateurs
- Outils digitaux : formation en interne
- Parrainage : parcours d'intégration avec un tuteur
- Congés : 11 semaines de congés par année de formation
- Congés exceptionnels : vendredi de l'ascension
- Compte Epargne Temps : en temps ou en argent (selon conditions)
- Mutuelle : prise en charge employeur du régime de base obligatoire de la mutuelle (80%)
- Restauration : prise en charge du repas pris au restaurant d'entreprise sur la base de 50% du montant du plateau, avec un plafond de 4€
- Transport : prise en charge des indemnités kilométriques vélo (Ikvélo) et des frais de transport public (50%)
- Logement : partenariat avec Action logement

A la FDME, nous souhaitons offrir un environnement de respect mutuel, dans lequel tous nos collaborateurs se sentent intégrés, accompagnés et écoutés.

Nous nous engageons à prévenir toute forme de discrimination et à proposer à tous nos candidats des opportunités égales indépendamment de leur genre et expression de genre, handicap, origine, croyance religieuse et orientation sexuelle ou tout autre critère protégé par la loi.

La FDME reconnaît et recrute tous les talents et singularités.

POSTULER

Envoyez votre CV et lettre de motivation à recrutements@fdme91.fr