

09.11.2009 – 10:00 Uhr

Des apprentis boulangers de Jowa tiennent seuls les rênes de boulangeries maison de Migros

Zürich (ots) -

Cette semaine, 42 apprentis boulangers de JOWA gèrent en régie propre trois boulangeries maison Migros. Seuls au front, ils mettent en pratique ce qu'ils ont appris et font leurs preuves pour la première fois. Ce projet a pour ambition d'encourager la responsabilité propre ou la compétence sociale des jeunes apprentis, ainsi que de renforcer leur confiance en leur propre valeur.

Les clientes et les clients qui, cette semaine, achètent du pain frais dans les magasins Migros de la Limmatplatz à Zurich, au Gäupark d'Egerkingen ou au magasin romand de Crissier peuvent voir les apprentis de Jowa à l'oeuvre dans les boulangeries maison. 42 boulangères-pâtisseries et boulangers-pâtisseries, qui accomplissent leurs 2e et 3e années de formation, reprennent, en équipe et de manière autonome, l'exploitation des boulangeries maison durant une semaine. Ils assurent, de A à Z, une production sans heurts, de l'entrée des commandes, de toutes les préparations, de la fabrication de la pâte jusqu'au garnissage des rayons et au nettoyage des machines, en passant par la cuisson et l'emballage des pains. Les apprentis de troisième année conduisent et encadrent leurs jeunes collègues. Un responsable d'équipe les assiste en coulisses.

Le plan de formation de Jowa SA prévoit que les apprentis gèrent eux-mêmes, en automne de chaque année, un projet spécial étalé sur cinq jours. Ils ont approfondi l'an dernier le thème du siècle d'existence de Jowa et sondé, à cette occasion les besoins, de la clientèle de demain. «Ces semaines de projet apportent liberté de mouvement et compétences aux apprentis», explique Gabriel Schaad, responsable du développement du personnel de Jowa. « Le projet de cette année leur permet de faire une expérience positive renforçant leur confiance en leur propre valeur, tout en les préparant aux exigences du monde du travail», ajoute-t-il encore avec conviction.

D'ici la fin de la semaine, et ce chaque jour, les 42 jeunes produiront, dans les trois boulangeries maison des magasins Migros, près de 2600 pains, de grande ou petite taille, dans 40 déclinaisons différentes, le tout manuellement. Ils préparent ce moment fiévreusement depuis six mois. « Pour moi, mettre la main à la pâte à la Limmatplatz, c'est la grande chance de découvrir sur le terrain ma future vie professionnelle en conditions réelles», confirme Manuel Geprägs, un des apprentis boulangers.

Jowa SA forme actuellement 121 jeunes dans 9 professions différentes. Le taux de réussite à l'examen de fin d'apprentissage a été de 98 % en 2009.

Zurich, le 9 novembre 2009

Une photo téléchargeable est disponible à l'adresse www.migros.ch/medien.

Contact:

Monika Weibel, porte-parole de la FCM, tél. 044 277 20 63,
monika.weibel@mgb.ch
www.migros.ch, www.jowa.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100593228> abgerufen werden.