



Burkina Faso |
Ouagadougou

Janvier 2024

Centre de formation pour les jeunes dans les métiers de la boulangerie

Contexte

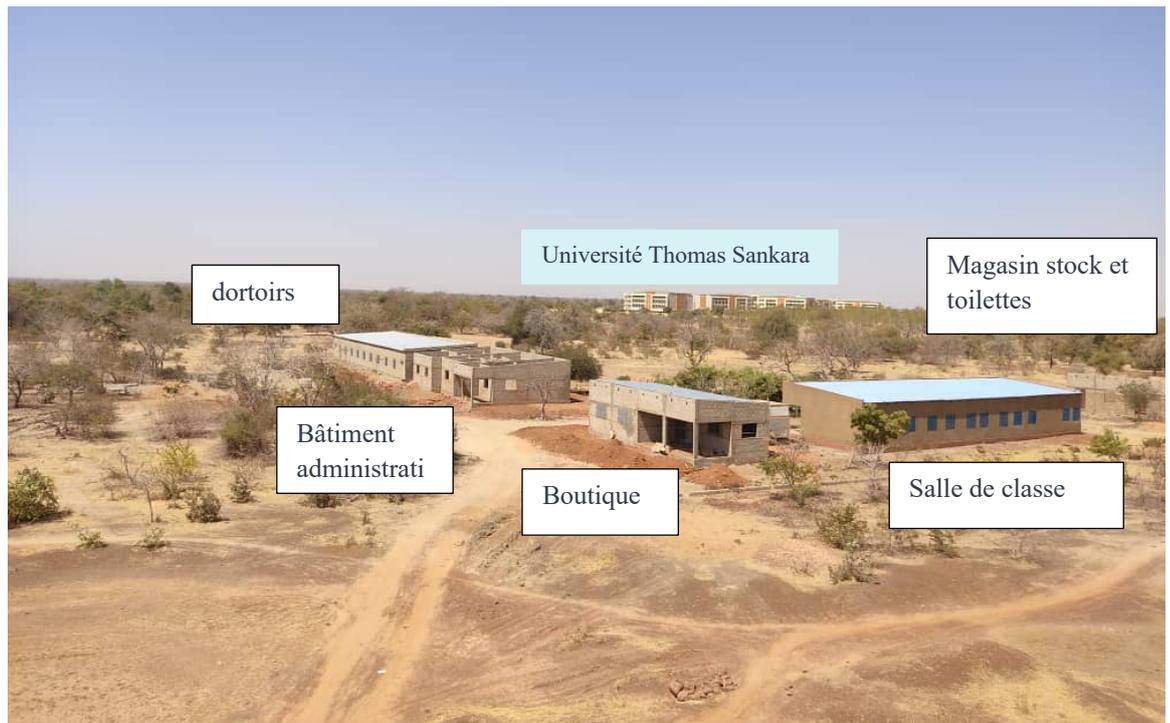


Le champion du chocolat d'Afrique, le chef André Bayala, veut transmettre son savoir-faire à travers un centre de formation professionnel pour les jeunes. Il a créé une association dans ce but : l'Association des artisans des métiers de bouche du Burkina Faso. Cette association est bénévole et ne poursuit pas un but lucratif.

Le site

Le centre propriété de l'association est actuellement en construction. Il se situe à Gonsé à environ 20 km de Ouagadougou. Il se compose de bâtiments déjà construits ou en phase de construction et financés par divers donateurs privés suisses :

- Dortoirs
- Bâtiment administratif
- Boutique
- Salles de classe
- Magasin pour le stock
- Toilettes

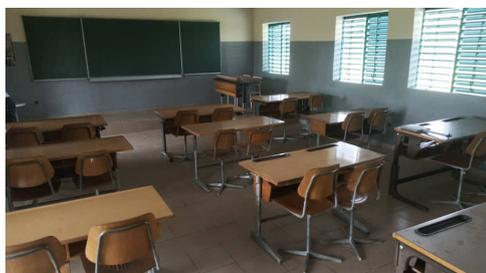




Bâtiment d'enseignement



Jardin de démonstration



Salle de classe



laboratoire



Bâtiment administratif

Dortoirs

Salle de classe

Petite mare

Une fois la construction terminée, le centre pourra fonctionner de manière autonome grâce aux inscriptions payées par les apprenants et aux revenus de la boutique. Ces revenus financiers permettront de payer la matière première mais aussi les enseignants, le personnel technique et l'entretien des bâtiments et du matériel. Des bourses pourront aussi être offertes aux plus nécessiteux.

Le promoteur

Chef André

André Bayala a été champion du chocolat d'Afrique en 2016. Depuis, il a reçu de nombreux prix dont le prix Dubai Business Award du meilleur chocolatier d'Afrique en 2021 et la même année le prix africain du mérite et de l'excellence.



Chef André est fréquemment dans les médias nationaux et internationaux. Il aime partager sa passion du chocolat et des choses bien faites.



Chef André a à cœur de transmettre son savoir. C'est pourquoi la coopération suisse a non seulement soutenu le centre par un don de plus de 50'000 CHF en matériel de boulangerie mais elle a également fait appel à lui dans le cadre d'un projet d'appui à la formation professionnelle et à l'apprentissage (PAFPA).



Programme d'Appui à la Formation Professionnelle et à l'Apprentissage : approche duale adaptée au Burkina Faso



Sous le marrainage de Mme Isabelle TRAORE/CHEVALLEY



ARTISAN CHOCOLATIER
Chef ANDRÉ

Cérémonie officielle de sortie de trente trois (33) jeunes formés de la promotion Amazone aux métiers de bouche (pâtisserie/chocolaterie)
dans le cadre du projet de Renforcement de Capacités des Métiers de Bouche (RENCAMBO) du PAFPA Dual

Date : Mercredi le 02 février 2022
Lieu : Entreprise formatrice Chez Chef André sise à Ouaga 2000

NOS PARTENAIRES





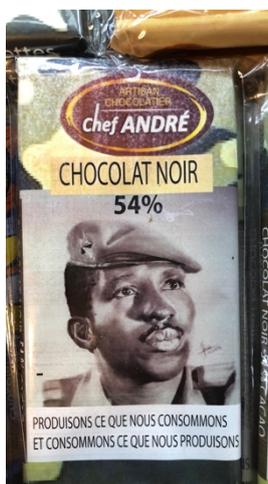
" Le PAFPA Dual offre cette opportunité de formation aux jeunes qui leur permet d'apprendre aux côtés du grand chocolatier et champion d'Afrique Monsieur André Bayala. Le souhait de la Promotion Amazone est de devenir de grands pâtisseries comme chef André, contribuer aussi à la formation d'autres jeunes et apporter leur touche à la construction du Burkina Faso".
Djemiratou Boly, apprenante.



Démonstration de fabrication d'une forêt noir par les jeunes qui ont suivi la formation :



Chef André c'est déjà 2 boutiques à Ouagadougou où il fait la promotion des produits locaux : chocolat au sésame, au piment, à la mangue, à l'arachide, ...



Au moment de la crise du blé, il a créé des pains à partir de riz, maïs, sorgho, moringa et petit mil. Ces pains ont beaucoup de succès et démontrent qu'il est possible de faire beaucoup de choses avec les produits locaux.



La demande

Actuellement, c'est plus de 200'000 CHF qui ont déjà été investis. Le bâtiment de formation avec les classes et le laboratoire est terminé. Les dortoirs, le magasin du stock et les toilettes sont aussi terminés. Il y a 2 bâtiments qui sont bien avancés mais pas encore terminés : le bâtiment administratif et la boutique. La boutique est un élément important du dispositif car les revenus vont permettre de pérenniser le soutien financier du centre. L'Université Thomas Sankara vient d'ouvrir à moins d'un kilomètre du centre de formation. Ceci est une opportunité pour le centre et pour les étudiants universitaires d'avoir une offre de restauration à un prix correct.

Afin de pouvoir terminer les différents bâtiments, il manque les fonds suivants :

Bâtiment administratif

Enduits externe et interne, électricité, toilettes, toit, chape et carrelage 25'000 CHF

Boutique

Enduits externe et interne, électricité, chape et carrelage 10'000 CHF

Électricité

Électrification des bâtiment 15'000 CHF

Eau

Château d'eau 5 m³ 5'000 CHF

TOTAL

55'000 CHF

Conclusion



Le transfert du savoir n'est malheureusement pas une chose évidente en Afrique. Trop souvent ceux qui savent pensent qu'ils vont perdre en compétitivité s'ils partagent ce savoir. Le chef André est tout le contraire et c'est un exemple pour beaucoup.

L'économie du Burkina manque de jeunes bien formés. Ils veulent tous faire un bac qui n'apporte pas une qualification professionnelle. De nombreuses boulangeries de la capitale se plaignent de ne pas pouvoir disposer de personnes bien formées. La formation professionnelle est balbutiante et ce centre va devenir un exemple pour toute la sous-région. Des jeunes de Côte d'Ivoire ont déjà contacté le chef André pour pouvoir s'y inscrire.

Le centre dispensera également des cours de formation continue pour ceux qui aimeraient compléter leurs connaissances dans le chocolat, par exemple.

Pour s'inscrire dans le centre, **il suffit de savoir lire, écrire et compter**. Cela ouvre la porte à beaucoup de jeunes même sans diplôme. Le chef André a même accepté de former un jeune de 18 ans qui sortait tout juste de prison et qui ne disposait d'aucun diplôme de fin d'étude. Il a voulu lui offrir une deuxième chance. Actuellement, grâce à cette formation reçue, ce jeune travaille dans une boulangerie de Ouaga avec un très bon salaire.

Dépliant publicitaire pour les formations qu'offrent le centre



Nos Filières

- 1- BOULANGERIE PÂTISSERIE
- 2- CHOCOLATERIE
- 3- PERFECTIONNEMENT EN BOULANGERIE PÂTISSERIE
- 4- ATELIER DE FORMATION BOULANGERIE PÂTISSERIE
- 5- PERFECTIONNEMENT EN CUISINE
- 6- ENTREPRENARIAT
- 7- FORMATION A LA CARTE
- 8- CONSULTANCE
- 9- FORMATION DE SERVEUR



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL
**DES METIERS DE BOUCHE /
 ANDRE BAYALA**

La formation d'une élite d'artisans

Le centre de formation professionnel des métiers de bouche / ANDRE BAYALA propose une formation modulaire dans les métiers de bouche et sur les dernières nouveautés dans l'art de la Boulangerie - Pâtisserie - et le Chocolat