

## Aide aux Enfants de Hué - Vietnam

### Boulangerie pâtisserie



Vietnam : novembre 2005 - avril 2006

Antoine Soive

### Sommaire

#### L'association

#### Les objectifs de la mission

#### Le récit d'Antoine

#### En marge de la mission

## L'association

### L'école de boulangerie de Hué

Créée en septembre 1999, l'école de Boulangerie de Hué vise à offrir une formation en boulangerie à des jeunes vietnamiens défavorisés. Depuis sa création, l'école a formé 15 jeunes, qui ont tous trouvé un emploi dans des hôtels, restaurants et boulangeries à travers le Vietnam.

### La boulangerie en quelques chiffres:

- 10 apprentis, de 17 à 20 ans, répartis en 2 équipes
- 1 formateur vietnamien (ancien apprenti qui a reçu, avec l'appui du Cosame, un complément de formation de 3 mois en France, à l'Ecole internationale de boulangerie d'Aurillac)
- 2 points de vente où sont écoulés les produits réalisés par les apprentis.
- 2 étudiants volontaires français en permanence sur place et assurant la gestion et le management de l'école (les équipes tournent tous les 3 ou 4 mois)
- 1 interprète, 2 professeurs de français, 2 vendeuses, tous salariés de la Boulangerie

Grâce à la vente des produits, l'école de boulangerie est autonome financièrement; les revenus sont suffisants pour financer l'ensemble des achats en matières premières, ainsi que les salaires des 6 employés.



[Retour haut de page](#)

## Les objectifs de la mission

Le contexte de l'époque était particulier : la boulangerie avait déménagé fin août dans un nouvel orphelinat, à 4 km du centre ville. Prévu de longue date, ce déménagement permet à l'école de rejoindre un centre avec un directeur et des encadrants vietnamiens rigoureux. L'association "Aide aux enfants de Hué" souhaitait profiter de cette occasion pour améliorer de nombreuses choses, et c'est pourquoi Antoine s'est rendu au Vietnam.

Les principaux objectifs de sa mission étaient :

### 1) Renforcer la structure et la rigueur de la formation

Mise en place d'examens réguliers pour tous les apprentis. Actuellement, les apprentis sont diplômés au bout d'environ 2 ans de formation, si les stages effectués ont été satisfaisants et si le formateur considère qu'ils maîtrisent l'ensemble des techniques. Il est donc indispensable de mettre en place un système d'examens réguliers, pour sanctionner les progrès de chaque apprenti au cours du cursus et avant le diplôme.

Renforcer la rigueur sur les horaires, l'hygiène et le nettoyage

### 2) Formation du formateur vietnamien

Même s'il a beaucoup progressé récemment et qu'il est techniquement très bon, le formateur vietnamien a toujours des besoins en formation. Antoine devra l'appuyer pour lui faire prendre davantage confiance en lui, lui faire bien comprendre le rôle d'un formateur et le faire progresser dans ce sens. Pour l'association, il s'agit ici de la mission principale et prioritaire d'Antoine.

### 3) Formation en pâtisserie

Le déménagement et l'assez bon fonctionnement actuel de l'école représentent un terrain favorable pour le développement de la formation en pâtisserie. La venue d'Antoine sera l'occasion de lancer ce volet de la formation, actuellement inexistant.

### 4) Gestion de la production et des stocks

Actuellement, un bon de production est préparé chaque jour pour le lendemain. Il est cependant rarement respecté et les apprentis oublient régulièrement des produits. Il y a donc un gros travail à effectuer pour renforcer la rigueur à ce niveau. La gestion des stocks manque également de professionnalisme. Les matières premières sont achetées au fur et à mesure selon les besoins, mais aucun état des stocks régulier et détaillé n'est effectué de façon systématique

Risque de vols : il est indispensable de former les apprentis à la gestion des stocks

### 5) Cours de technologie

Antoine devra mettre en place des cours de technologie et travailler cette question avec le formateur vietnamien pour s'assurer qu'ils seront poursuivis après son départ.



## Le récit d'Antoine

### La réorganisation de la boulangerie

J'ai débuté ma mission en créant une relation avec le formateur vietnamien, ce qui était essentiel pour m'insérer dans la boulangerie et échanger nos connaissances. Puis, petit à petit, nous nous sommes bien entendus, j'ai donc commencé à lui donner quelques conseils sur des recettes afin de les améliorer, j'ai préféré modifier quelques recettes plutôt que de tout changer, de cette façon, nous avons obtenu des recettes de meilleure qualité sans troubler les habitudes et l'organisation des apprentis.

Dans un premier temps, je me suis attelé à réorganiser la production au sein de la boulangerie. Cela a commencé par la mise en place d'un tableau de présence en cours par rapport aux horaires en laboratoire, puis un tableau répartissant les tâches ménagères par secteur.

Par ailleurs, j'ai modifié la tenue de travail en fournissant des tee-shirts et des casquettes (fournie par le CFA d'Aurillac) qui se sont ajoutés aux tabliers et aux tonges. Ayant réuni tous ces éléments, **"la boulangerie était plus structurée et offrait des conditions de travail plus favorables aux apprentis"**.

### La mise en place des formations et examens

J'ai poursuivi ma mission avec les cours de technologie, grâce à la venue de Julien en 2004 en tant que boulanger. Dung Thay et Julien avaient réalisé des cours de technologie, traduits par Dung Thay.

Dung Thay et moi avons repris les cours et réalisé 3 essais tous les deux en salle de cours en lui programmant un plan de cours qui se déroulait de la manière suivante :

- Les quinze premières minutes étaient réservées à une petite interrogation de trois ou quatre questions sur le cours précédent, de cette façon les apprentis étaient plus impliqués et devaient relire régulièrement leurs cours.
- Ensuite, Dung Thay annonçait le sujet du cours en expliquant l'historique et/ou pourquoi il avait choisi celui ci, ensuite il copiait le cours au tableau.

Après trois essais, nous avons réalisé les cours avec les apprentis et je n'assistais au cours que pour d'éventuelles questions et pour la discipline. Petit à petit, je me suis effacé et à la fin de ma mission Dung Thay réalisait les cours tout seul sans problème, malgré quelques oublis.

Dung Thay était très professionnel mais le plus dur était de le motiver pour animer ces cours de technologie une heure par semaine.

Par ailleurs, j'ai mis au point des examens, sur leur pratique en boulangerie, viennoiserie et le dernier mois en pâtisserie. Les apprentis avaient cinq heures pour réaliser une commande en pains, viennoiseries et décors, ils devaient finir à l'heure, être propres et bien organisés. Dung Thay et moi notions tous ces éléments.

Quatre examens ont été réalisés en six mois, ce qui fut **"un bon exercice pour évaluer les capacités de chaque apprenti"**.

Lors du dernier recrutement d'apprentis, j'ai organisé avec Dung Thay un petit test de pratique pour nous permettre d'évaluer les compétences de chacun, de plus cela donnait une idée aux futurs

apprentis du métier qu'ils allaient exercer. J'ai réalisé quelques démarches avec l'école de tourisme de Hué, notamment avec la chef en cuisine et pâtisserie, sur des recettes, du matériel ainsi que des conseils techniques. Nous avons organisé une "journée découverte" pour Dung Thay de façon à ce qu'ils apprennent des bases de cuisine et de pâtisserie sur assiette mais surtout pour la rigueur et la qualité de cette école.

### Le lancement de la section pâtisserie

Dans un premier temps, j'ai réalisé des essais avec le formateur vietnamien afin de commencer sa formation en pâtisserie et de m'adapter aux conditions climatiques. Par nécessité, nous avons fait construire une table en granit, ce qui nous a permis de travailler sur une surface lisse et donc plus facile pour la réalisation de recettes plus techniques que celle de boulangerie, puis un deuxième congélateur ainsi qu'un deuxième frigo ont été achetés pour pouvoir stocker les matières premières ainsi que les produits finis.

Après 3 mois d'essai, nous avons acheté une vitrine réfrigérée, qui était le dernier élément manquant pour le lancement de la pâtisserie. La première semaine fut très chargée car les apprentis avaient plus de travail et même si beaucoup d'essais avait été réalisés, l'organisation du travail fut plus difficile. C'est pourquoi Dung Thay et moi avons assuré la production. Petit à petit, les chef d'équipes ont pris la relève ainsi que les apprentis et après un mois de pâtisserie, le résultat fut concluant pour les apprentis qui maintenant connaissent les recettes et s'organisent assez facilement avec les chefs d'équipes ainsi que Dung Thay le formateur.

**Le résultat des ventes est impressionnant, en effet dès les premiers jours, tout se vendait en trois ou quatre heures. Nous avons donc augmenté les quantités ce qui représente actuellement une soixantaine de produits.**

Nous pouvons donc dire que le lancement de la pâtisserie est un succès pour la formation des apprentis ainsi que pour les clients.

**Pour ma part, j'ai pris beaucoup de plaisir à réaliser cette mission et j'ai**



## confiance en Dung Thay pour la suite de la pâtisserie.

 [Retour haut de page](#)

## En marge de la mission

Indépendamment de ma mission, j'ai eu l'occasion de donner des cours de pâtisserie dans un hôtel quatre étoiles, « La Résidence », en retour un contrat a été mis en place entre la boulangerie de Hué et l'hôtel pour permettre à des apprentis de partir en stage un ou deux mois, mais c'est surtout grâce à Stéphane, le chef cuisinier de cet hôtel, et à la collaboration des bénévoles qui travaillent à mes côtés que ce projet a pu se concrétiser. Aujourd'hui, nous avons déjà envoyé un apprenti et d'autres suivront dans cet hôtel de très bonne réputation pour permettre à nos apprentis de découvrir par étapes le monde du travail. Dans le même esprit, nous avons également envoyé deux apprentis à l'hôtel " Saïgon Morin ".

Je suis allé à Hoi An, petite ville au sud de Hué, afin de rencontrer les apprentis et leurs patrons, ce fut très intéressant de se retrouver autour d'une table et de discuter de leur travail et des objectifs à venir.

Dung Thay et moi avons également réalisé quelques essais avec un restaurant français, « La Carambole », sur des petit pains au levain ainsi que des gâteaux secs. Des commandes ont suivi. La boulangerie ayant une bonne réputation, des contrats ont été mis en place avec différents hôtels, restaurants, en négociant les prix en fonction de la quantité et du produit mais celui-ci étant de qualité, nos clients étaient satisfaits, malgré quelques retards. Nous assurons une régularité correcte pour une école comme la notre. Nous bénéficions de bons résultats financiers pour répondre à nos besoins en matières premières, en équipement ainsi qu'une avance en trésorerie pour d'autres projets.

*Tous ces objectifs ont été très intéressants et plus ou moins compris et réalisés par Dung Thay. La difficulté de cette mission fut surtout liée à la culture, la mentalité et la maturité des personnes qui m'entouraient, j'ai donc eu du mal à tout bien comprendre, ce qui m'a quelquefois freiné. Néanmoins, de cette mission, de ces expériences professionnelles et personnelles, j'ai reçu beaucoup d'amitié, de simplicité, ce qui ma permis de m'épanouir et de surmonter des moments parfois difficiles.*

 [Retour haut de page](#)

[Imprimer](#)

[Fermer](#)