



Exigences physiques et psychologiques.

Outre les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité que le stagiaire se doit de respecter (voir Conditions Générales de Vente et le règlement intérieur de l'école), la formation 'Artisan Boulanger Bio' implique un certain nombre de contraintes dont le stagiaire doit avoir conscience avant de s'y engager.

Ce document répertorie les principales exigences physiques et psychologiques de la formation 'Artisan boulanger bio'. Ces informations sont également évoquées lors des entretiens téléphoniques de rigueur préalables à toute inscription.

L'accumulation de ces contraintes peut engendrer un risque de fatigue mentale et physique non négligeable. En s'inscrivant, le stagiaire atteste ne pas présenter de contre-indications au suivi de l'intégralité de la formation.

Contraintes	Description et risques
1 – Postures contraignantes	<ul style="list-style-type: none">* Les activités de production en laboratoire impliquent de maintenir une posture debout prolongée sur plusieurs heures consécutives, accompagnée de piétinements.* L'enfournement des produits nécessite une posture 'bras au dessus des épaules' considérée comme contraignante.
2 – Port et manipulation de charges lourdes	<ul style="list-style-type: none">* Le stagiaire manipule régulièrement des charges lourdes telles que des sacs de 25 kg de farine, des seaux d'ingrédients ou lors du décuivage à répétition des pétrins.* Des activités inhérentes à la boulange sont réalisées quotidiennement. Par exemple :<ul style="list-style-type: none">- nettoyage des pétrins et autres matériels utilisés,- nettoyage à grande eau du sol, avec déplacement de tous les éléments du laboratoire (tours, pétrins, et autres matériels)- entretien des espaces communs
3 – Milieu ambiant	<ul style="list-style-type: none">* Le stagiaire évoluera quotidiennement dans un milieu où la farine est manipulée. La farine peut être sensibilisante, voire allergisante (nota : des masques sont à disposition des stagiaires, leur utilisation augmente la charge respiratoire)* La présence des fours peut entraîner une température ambiante élevée dans le laboratoire.
4 – Rythme soutenu de la formation	<ul style="list-style-type: none">* Les journées de production imposent un rythme souvent soutenu, parfois suivi le soir de travail personnel portant sur l'élaboration du business plan et des tableurs de production.* Lors des phases de production, le stagiaire doit être constamment vigilant vis-à-vis de sa production en cours, de sa sécurité et de la sécurité des autres personnes évoluant dans le laboratoire.* Le stagiaire se trouve confronté à la pression quotidienne associée au monde de l'entrepreneuriat : l'engagement financier, humain...* Le stagiaire se trouve confronté aux contraintes liées à la reconversion : acquérir l'intégralité des compétences métier et entrepreneuriales liées à la



nouvelle profession. Ce qui représente une masse importante d'informations à intégrer. Tout cela dans un contexte qui sort de la « zone de confort » du quotidien du stagiaire : nouveau lieu, nouvelles personnes, nouveau matériel, nouveau vocabulaire...

* Lors des périodes de stages en entreprises, le stagiaire devra gérer lui même la logistique liée aux stages (déplacement géographique, hébergement, restauration). Il devra également s'adapter aux horaires des entreprises d'accueil.

Décharge

En signant le contrat d'inscription à la formation 'Artisan Boulanger Bio' dont ce document est une annexe (à parapher), le stagiaire atteste avoir pris connaissance des principales exigences physiques et psychologiques liées à la formation, et assure être en capacité de poursuivre l'intégralité de la formation.

En conséquence, l'EIDB est déchargée de toute responsabilité en cas d'abandon de la formation pour des raisons liées à l'état physique, ou aux difficultés psychologiques rencontrées lors de la formation.

école internationale de boulangerie