

Rapport Annuel 2024



bakeryschool
foundation

FONDATION PRIVÉE



puratos

Food Innovation for Good

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
FAITS SAILLANTS DE 2024.....	3
10 années de la Bakery School Foundation.....	4
10 années de création d'impact	6
Notre façon de travailler.....	9
Installation de l'école.....	9
Sélection des élèves.....	9
Programme.....	10
Placement professionnel	10
Notre personnel de l'école de boulangerie.....	14
Vue d'ensemble par pays	23
Inde.....	23
Brésil	24
Mexique	25
Portugal	26
Afrique du Sud	27
Roumanie.....	28
Philippines	29
États-Unis.....	31
Liban.....	33
Salvador.....	35
Vietnam	36
Éthiopie.....	38
GOUVERNANCE D'ENTREPRISE	39
RAPPORT FINANCIER	42
DIPLÔMÉS 2024.....	43

INTRODUCTION

La Bakery School Foundation a vu le jour pour servir un noble objectif : offrir une éducation de qualité aux jeunes défavorisés du monde entier. Conscient de la situation précaire des enfants des rues et du manque cruel de boulangers, de pâtisseries et de chocolatiers qualifiés, Puratos a décidé d'agir et a, pour ce faire, créé la Bakery School Foundation.

L'UNESCO a révélé qu'en 2021, 251 millions d'enfants n'avaient pas accès à l'éducation. La population mondiale non scolarisée n'a diminué que de 1 % en près de dix ans. Le sous-investissement chronique dans l'éducation, en particulier dans les pays à faible revenu, en est l'une des principales causes. Par conséquent, la Bakery School Foundation a pour objectif d'influer sur la vie des jeunes défavorisés au travers de l'éducation et de les aider à se construire un avenir meilleur.

L'éducation est le fondement indispensable à l'édification de sociétés pacifiques, prospères, saines et équitables. En ces temps bouleversés par les conflits, le changement climatique et les avancées technologiques, l'éducation joue un rôle plus crucial que jamais pour doter les générations futures des connaissances et des compétences nécessaires au succès.

L'éducation est un levier incroyablement puissant. Non seulement pour les jeunes qui suivent la formation de boulanger, mais aussi pour leur famille et leur entourage. Les jeunes gens qui suivent une formation deviennent des acteurs du changement. Et c'est incontestablement ce dont le monde a besoin aujourd'hui.

En 2024, nous avons célébré les 10 années d'existence de la Bakery School Foundation avec l'ouverture de sa première école en Inde en 2014. Depuis lors, 544 étudiants ont obtenu leur diplôme dans l'une de nos écoles de boulangerie dans le monde et ont pu décrocher un premier emploi dans l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.

La Fondation compte actuellement 13 écoles de boulangerie dans 12 pays : Inde, Brésil, Mexique, Afrique du Sud, Roumanie (2), Portugal, Philippines, États-Unis, Liban, El Salvador, Vietnam, Éthiopie et bien d'autres à venir.



Cédric Van Belle
Président du Conseil d'Administration Puratos



Ingrid Baty
Présidente de la Bakery School Foundation

BAKERY SCHOOL FOUNDATION



Notre Mission

Nous nous engageons à **influencer de manière positive sur la vie des jeunes défavorisés** en leur offrant la possibilité de devenir les boulangers, pâtisseries et chocolatiers de demain.

Notre Vision

Nous pensons que le secteur en pleine croissance de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie continuera à **faire face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée et compétente à l'avenir.**



Notre But

Garantir une **éducation de qualité inclusive et équitable** et promouvoir des perspectives d'apprentissage tout au long de la vie pour tous*

« La connaissance est le pouvoir.
L'information est libératrice. L'éducation
est la prémisse du progrès dans chaque
société, dans chaque famille. »

— Kofi Annan

*ODD 4 Éducation De Qualité

Nos objectifs pour 2030

Nous disposerons de
20 écoles

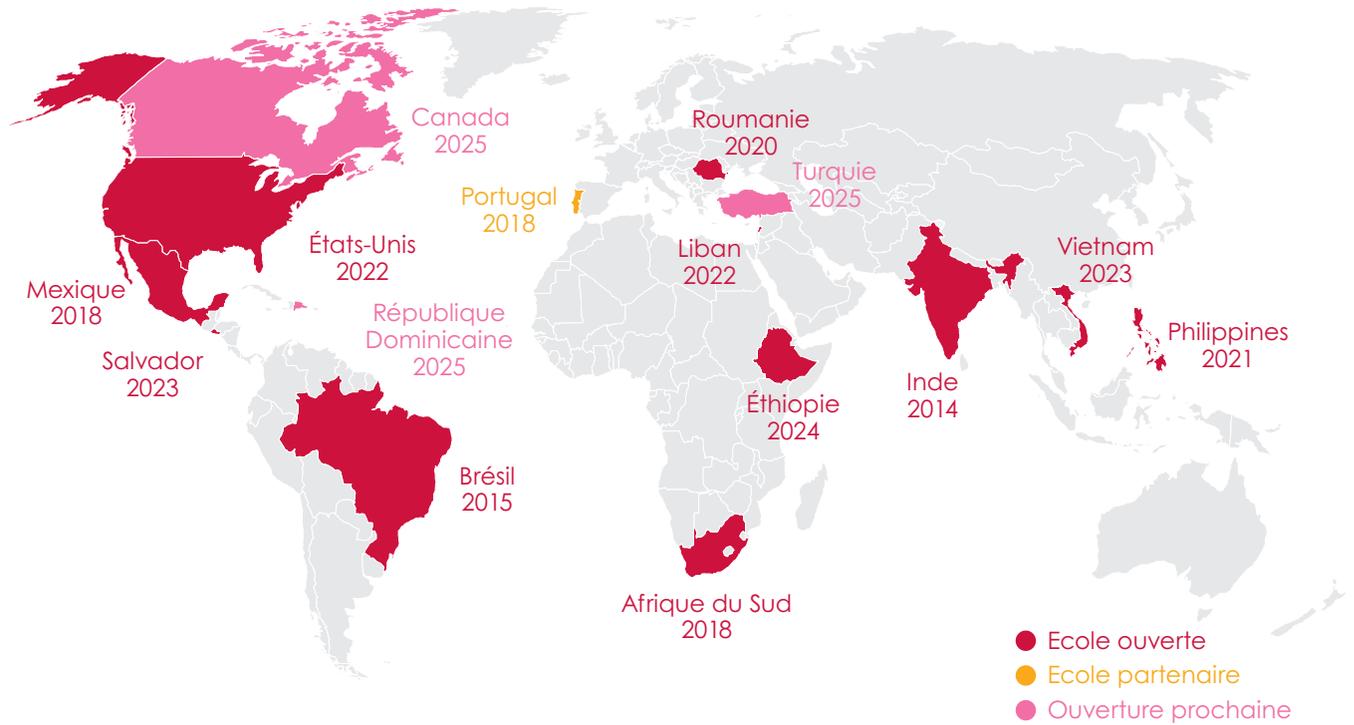
et accueillerons
1000 élèves
chaque année

Offrir à chaque élève diplômé une
**première expérience
professionnelle**
dans le secteur de la boulangerie

Faits saillants de 2024



Où sommes-nous implantés ?



La Bakery School Foundation et les objectifs de développement durable



Objectif 1 : Mettre fin à la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde. En créant les écoles de boulangerie, nous avons un impact réel sur la vie d'un nombre important de jeunes

en leur apportant des connaissances qui leur permettront d'avoir une sécurité d'emploi et un meilleur revenu. En les aidant à avoir un avenir meilleur, nous aidons indirectement leur famille et la communauté dans son ensemble.



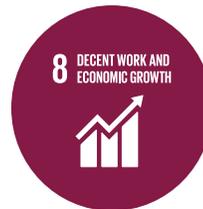
Objectif 5 : Parvenir à l'égalité des sexes genre et autonomiser toutes les femmes et les filles. La Bakery School Foundation estime que chacun devrait pouvoir jouir des droits fondamentaux de s'instruire, de vivre en bonne santé et en

sécurité, sans discrimination. Les portes des écoles de boulangerie sont ouvertes à tous. Nous offrons les mêmes opportunités aux élèves filles et garçons.



Objectif 4 : Assurer l'accès de tous à une éducation de qualité, sur un pied d'égalité, et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie. Les écoles de boulangerie dispensent une

éducation de qualité qui stimule les élèves sur le plan intellectuel mais aussi social et émotionnel. Elle leur permet de réaliser leur potentiel et d'accéder à de grandes opportunités d'emploi.



Objectif 8 : Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous. Dans le secteur de la boulangerie, nous encourageons la croissance

durable, l'emploi et le travail décent pour tous. Nos diplômés rejoignent chaque année le marché du travail. Ils sont embauchés par Puratos, par un de ses clients ou ils lancent leur propre entreprise.

10 ANNÉES DE LA BAKERY SCHOOL FOUNDATION 10 ANNÉES DE CRÉATION D'IMPACT



En 2024, la Bakery School Foundation a célébré 10 années d'impact et d'opportunités de carrière pour les jeunes issus de milieux défavorisés, un anniversaire que nous avons fêté en ouvrant notre treizième école en Éthiopie. Depuis son lancement en 2014, la Fondation a permis à 544 élèves d'acquérir des compétences professionnelles et de se construire un avenir meilleur pour eux-mêmes et leurs familles.



« Au cours des dix dernières années, nous avons pu constater à maintes reprises comment une éducation de qualité crée des changements positifs durables dans le monde entier », déclare Jean-Philippe Michaux, directeur financier et responsable de la durabilité chez Puratos. « Depuis notre première école à Mumbai jusqu'à la toute dernière en Éthiopie, nous construisons un vivier de talents durable pour notre industrie, tout en transformant des vies. Nos diplômés font désormais leurs preuves dans leur domaine, prouvant ainsi

que, lorsque les jeunes acquièrent ces compétences spécialisées, ils renforcent non seulement leurs propres perspectives d'avenir, mais aussi celles de leurs communautés et de notre industrie. »



Pour célébrer cette initiative spéciale, plusieurs événements ont été organisés à travers le monde afin de sensibiliser l'opinion publique aux écoles et de collecter des dons. En Belgique, nous avons organisé pour la troisième fois notre marche de 20 miles, au cours de laquelle les employés peuvent choisir de marcher, de courir ou de faire du vélo sur 5, 10 ou 20 miles. Plus d'une centaine de collègues nous ont rejoint le 21 avril pour soutenir la Bakery School Foundation.



D'autres pays ont organisé des activités sportives, des ventes de pâtisseries ou des master classes.



Royaume-Uni & Irlande – Journée sportive



États-Unis – Journée sportive



Royaume-Uni & Irlande – Journée sportive



Liban – Master Classes



Mexique – Journée sportive



Brésil – Course à pied



Finlande – Promenade en chiens de traîneau



Liban – Vente de pâtisseries



Vietnam – Journée sportive

Alors que la Fondation fête son dixième anniversaire, son expansion se poursuit, avec déjà quatre ouvertures supplémentaires prévues pour 2025. L'objectif de la Fondation de gérer 20 écoles et de former 1 000 élèves par an d'ici 2030 semble en bonne voie, renforçant ainsi sa mission d'autonomisation des communautés et de pérennisation de l'industrie alimentaire.

Paritosh Kapur

Professeur à l'école de boulangerie de l'Inde



« Depuis que j'ai rejoint l'école de boulangerie en Inde, mon parcours a été marqué par des apprentissages, une croissance et une transformation exceptionnels. Au fil des ans, j'ai eu le privilège d'assister à l'évolution de l'école et aux progrès remarquables de ses élèves. Ce qui a débuté comme un programme de formation structuré s'est transformé en un environnement d'apprentissage dynamique, formant les boulangers de demain avec des compétences et des connaissances pertinentes pour l'industrie.

L'un des aspects les plus gratifiants a été de voir les élèves développer non seulement leur expertise technique, mais aussi leur confiance en eux, leur créativité et leurs capacités à résoudre des problèmes. Le programme s'est continuellement amélioré, intégrant des techniques de boulangerie modernes, des recettes innovantes et des expériences pratiques, afin de garantir que les élèves soient bien préparés aux exigences du monde réel.

Ce qui me ravit le plus, c'est la manière dont l'école de boulangerie de l'Inde se positionne désormais sur une plateforme mondiale, en mettant les élèves en relation avec des pairs internationaux et en leur offrant une visibilité mondiale, de nouvelles opportunités et des expériences d'apprentissage interculturelles. Cette étape importante reflète l'engagement de l'école envers l'excellence et l'innovation, en veillant à ce que ses élèves soient équipés pour réussir dans le monde en constante évolution de la boulangerie et de la pâtisserie.

Voir les étudiants grandir, exceller et maintenant faire valoir leurs compétences à l'échelle mondiale atteste du dévouement, de la passion et de la vision qui font avancer l'école de boulangerie de l'Inde. Je suis fier de participer à cette aventure incroyable et je suis impatient de contribuer à son succès continu. »

NOTRE FAÇON DE TRAVAILLER

Chaque école s'appuie au départ sur une équipe motivée de collègues Puratos locaux. Ils adressent une lettre de motivation au conseil d'administration de la Bakery School Foundation expliquant en quoi leur pays gagnerait à disposer d'une école de boulangerie. Une proposition détaillée sur l'emplacement, le fonctionnement et le budget de l'école est ensuite présentée.

Installation de l'école

Depuis la création de l'école de boulangerie, nous avons travaillé avec différentes structures :

- École autonome. La Bakery School Foundation construit sa propre école et prend en charge l'ensemble de son aménagement
- Collaboration avec une école partenaire, généralement un centre de formation professionnelle.
- Collaboration avec une ONG spécialisée dans l'éducation.

Outre les différentes configurations de l'école, la Bakery School Foundation veille à la normalisation des différentes écoles en fournissant différentes directives et manuels sur la manière dont l'école doit être gérée.

Sélection des élèves

Une fois l'école de boulangerie mise en place, nous commençons par recruter les enseignants et le directeur, puis par sélectionner les élèves en fonction de certains critères. L'admission à une école de boulangerie est essentiellement basée sur la motivation et l'engagement de l'élève, mais les parents sont également impliqués dans le processus de sélection. Par ailleurs, la fondation s'engage à offrir une égalité des chances entre filles et garçons.

Un appel à manifestation d'intérêt est normalement diffusé dans les écoles publiques des quartiers avoisinants. C'est l'occasion pour les candidats potentiels de découvrir le projet et d'en apprendre un peu plus sur les formations et de comprendre les opportunités et défis d'une carrière dans le secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.

Chaque école utilise également les réseaux sociaux pour promouvoir l'école tout au long de l'année, en publiant des vidéos sur le processus d'apprentissage, les produits fabriqués, les activités ludiques entre les élèves, etc. De plus en plus d'élèves découvrent l'école de boulangerie par le biais des réseaux sociaux. Dans certains pays, ils figurent même sur une liste d'attente pour l'année suivante. Dima Hashwi a même eu l'occasion de passer à la télévision nationale pour parler de l'école de boulangerie au Liban et de la façon dont elle aide les jeunes à se bâtir un avenir prospère. La meilleure manière d'attirer de nouveaux élèves est bien sûr le bouche à oreille. De plus en plus de parents et d'amis d'anciens élèves se rendent à l'école.

Nous veillons à appliquer les principes et critères suivants :

- Égalité des chances entre les hommes et les femmes ;
- Être âgé de 14 à 22 ans ;
- Être étudiant ou diplômé de l'enseignement secondaire ;
- Sélection en fonction du degré de vulnérabilité sociale ;
- Engagement et soutien complets des parents.

Programme

À l'exception des États-Unis (4 ans) et de la Roumanie (3 ans), la Bakery School Foundation propose un programme de deux ans qui offre une formation complète, avec environ 1 600 heures d'enseignement réparties sur 36 matières. Les élèves commencent par apprendre à utiliser les équipements et à manipuler les ingrédients avant de passer à des techniques spécialisées telles que le travail du chocolat, la confection du pain et la pâtisserie.

Le programme forme des professionnels de l'industrie alimentaire bien préparés grâce à des cours supplémentaires sur l'hygiène, la sécurité alimentaire, le stockage et la durée de conservation, l'étiquetage des aliments, les matières premières et les ingrédients, par exemple.

Notre programme propose également des cours d'anglais, de communication numérique, de présentation des produits finis, de gestion du personnel et des ventes, de finance de base, de santé et de bien-être et de tendances mondiales.

Les activités sur site offrent aux élèves une compréhension approfondie de la réalité sur le terrain. C'est pourquoi des visites de supermarchés, boulangeries et industries ainsi qu'une immersion dans les filiales de Puratos sont également organisées.

Le succès de ce modèle a été reconnu par les employeurs du secteur, qui ne cessent de louer les compétences des diplômés. Nombreux sont ceux qui demandent désormais à être répertoriés comme partenaires de recrutement permanents, preuve du souci d'excellence dont fait preuve le programme en matière de formation.

Placement professionnel

La Bakery School Foundation s'engage à aider les élèves ayant achevé leur formation à l'école de boulangerie à trouver un emploi. Les élèves ont la possibilité de rejoindre le Programme d'apprentissage chez Puratos ou de se faire engager en tant que professionnel débutant dans le réseau de clients de Puratos. D'autres élèves souhaitent créer leur propre entreprise ou poursuivre des études supérieures, par exemple en gestion hôtelière ou en sciences de l'alimentation.

Les employeurs recrutant nos diplômés sont très impressionnés par la qualité et l'efficacité de leur travail. Certains d'entre eux ont même demandé à figurer sur la liste des employeurs potentiels permanents.

Travailler chez Puratos

Laurence Belardo

”



« Je travaille actuellement chez Puratos Philippines Inc. en tant qu'Assistant conseiller technique. La Bakery School Foundation a profondément changé ma vie, aussi bien sur le plan personnel que professionnel. Sans elle, je n'aurais jamais eu l'occasion de rejoindre une école de boulangerie et poursuivre ma passion.

Le soutien financier m'a permis de me concentrer entièrement sur mes études, de perfectionner mes compétences et d'acquérir les connaissances nécessaires pour exceller dans le monde culinaire. La bourse m'a permis d'accéder à un réseau de mentors, de camarades de classe et de professionnels du secteur, qui ont tous joué un rôle crucial dans mon développement en tant que chef. Cela m'a ouvert les portes de stages, de concours et d'opportunités d'emploi qui m'auraient autrement été inaccessibles. Au-delà des avantages tangibles, l'école de boulangerie m'a également permis de gagner en confiance et de me sentir valorisé. Cela a renforcé ma confiance en mon propre potentiel et m'a motivé à travailler dur et intelligemment pour atteindre mes objectifs. Cela m'a fait prendre conscience de ma responsabilité de rendre la pareille et d'aider les autres dans leur parcours éducatif.

En résumé, la bourse a été le catalyseur de ma carrière et de mon développement personnel. Elle a transformé mon rêve de devenir chef en réalité et m'a fourni les outils et les contacts nécessaires pour réussir dans le monde culinaire. Je suis extrêmement reconnaissant des opportunités offertes et de l'impact positif que cela continue d'avoir sur ma vie. »



Moment Tlhako

”

« Je suis boulanger junior chez Chipkins Puratos Nelspruit. Mon parcours de pâtissier a commencé en 2021 à l'école de boulangerie d'Afrique du Sud, où j'ai eu le privilège d'apprendre auprès des meilleurs, tout en poursuivant mes études de 11e année. Ce fut une expérience difficile mais enrichissante qui m'a inculqué les valeurs de discipline, de concentration et de dur labeur.

En repensant à mon parcours, je suis reconnaissant pour les opportunités qui ont fait de moi la personne que je suis aujourd'hui. Faire partie de la promotion de 2021 a été un honneur, et j'ai été très touché d'être reconnu comme l'un des trois meilleurs élèves de ma promotion. Mon expérience au siège de Chipkins Puratos a été inestimable, car j'ai travaillé aux côtés de personnes talentueuses qui m'ont incité à repousser mes limites.

Cependant, mon parcours n'a pas été sans difficultés. Il y a eu des moments où j'ai eu envie d'abandonner, mais l'investissement de mes mentors dans mon apprentissage m'a motivé à continuer. J'ai appris à rester humble, à rester concentré et à saisir toutes les opportunités qui se présentaient à moi. »

Travailler chez les clients

Matheus Henrique (2023-2024)

”

« J'ai rejoint l'école de boulangerie du Brésil en 2023 et j'ai récemment obtenu mon diplôme. Pendant mes études à l'école de boulangerie, j'ai acquis de nombreuses connaissances techniques et pratiques, mais j'ai aussi appris à diriger et à inspirer les autres.



Après avoir décroché mon diplôme, on m'a proposé un emploi chez Mix Supermarkets où j'ai commencé comme superviseur à la boulangerie du magasin. J'ai apporté au magasin les compétences et les connaissances acquises à l'école et j'ai obtenu de très bons résultats. J'ai été promu directeur de la boulangerie de 9 magasins. La formation m'a vraiment ouvert l'esprit et m'a préparé à cette future carrière. Je suis très reconnaissant de l'opportunité qui m'a été donnée. »



Nayeli Valdez Moreno (2019 - 2021)

”

« Je m'appelle Nayeli Valdez, je suis diplômée de la deuxième génération de l'école de boulangerie. Mon expérience en tant qu'élève de la fondation a été merveilleuse. Je peux affirmer haut et fort que j'ai réalisé l'un de mes plus grands rêves d'enfant. Je faisais des desserts et des gâteaux de boue pour jouer, ce qui me rappelle de très bons souvenirs.

À l'école, on m'a fourni des outils solides et j'ai reçu une formation professionnelle. Je suis profondément reconnaissante envers mes mentors, qui m'ont fait découvrir un monde fascinant. Cela n'a pas été facile au début ; j'ai rencontré pas mal de difficultés, mais ma détermination et ma fierté ont toujours été plus fortes, ce qui m'a permis de terminer ce que j'avais commencé.

Je n'ai aucun regret d'avoir intégré cette école. Je serai toujours reconnaissant aux membres de la fondation de m'avoir donné l'opportunité d'atteindre mes objectifs.

Je travaille actuellement dans une petite entreprise de confiseries. Mon patron m'a dit que j'étais très bien formée et qualifiée. Ces mots m'ont été droit au cœur et j'ai su que tout cela en valait la peine.

Je peux dire maintenant que je suis totalement heureuse. Je profite du programme et de chaque leçon qui m'est proposée. Je suis extrêmement reconnaissante d'avoir été une élève de l'école de boulangerie du Mexique.

Merci Chef Alejandro, Antonio, et mille mercis à mon cher Directeur, Gerardo Zarco. »

Créer sa propre entreprise

Dans certains pays, la pâtisserie maison est devenue très populaire et plusieurs de nos élèves ont lancé leur propre entreprise une fois diplômés.

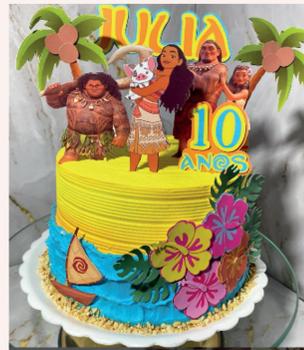
Sabrina Alves

”



« Je suis une entrepreneuse de 21 ans diplômée de l'école de boulangerie de Guarulhos en 2024. J'ai commencé à honorer des commandes de gâteaux quand j'étais toujours à l'école. Je travaille principalement dans le domaine de la pâtisserie et de la décoration de gâteaux d'anniversaire, des chocolats et des confiseries. »

Instagram : [sabrinalves_doceamor](#)



Divya Devidas Kale

”

« J'ai obtenu mon diplôme de l'école de boulangerie de l'Inde en 2018. Lorsque j'ai intégré l'école, je n'avais jamais entendu parler de produits tels que la focaccia ou la ciabatta. Même les matières premières nécessaires à la confection d'un gâteau m'étaient inconnues. Mon parcours d'apprentissage a commencé à l'école et a continué

après l'obtention
de mon diplôme. Après

avoir travaillé dans l'industrie pendant quelques années, j'ai décidé de démarrer ma propre entreprise en 2021. Depuis que je me suis lancée, j'ai préparé plus de 5 000 gâteaux, certains d'entre eux pesant jusqu'à 10 kg. Mes gâteaux sont livrés dans différents quartiers de Mumbai par mon père. Toute la famille met la main à la pâte, chacun selon ses moyens. »

Instagram : [diyás_delicious](#)



NOTRE PERSONNEL DE L'ÉCOLE DE BOULANGERIE

Chaque école de boulangerie emploie un directeur d'école et deux professeurs, un pour chaque génération d'élèves. Le personnel est primordial pour le bon fonctionnement des écoles. Le succès des écoles dépend de leur enthousiasme, de leur motivation et de leur volonté de façonner l'avenir de nos élèves et de les préparer à l'environnement de travail.

Les professeurs sont des membres essentiels de notre société. Ils sont les piliers de la connaissance, façonnant l'avenir des futures générations. Ce sont des enseignants mais ils sont bien plus que cela. Ce sont également des mentors, des guides et des sources d'inspiration.

Enseigner est plus qu'un métier ; c'est une vocation. Un professeur doit être capable d'encourager, de diriger, d'enseigner et de guider. Ils modèlent les jeunes esprits et instaillent des valeurs essentielles. Ils contribuent à construire des citoyens équilibrés, bien équipés pour relever les défis de notre société.

Nous attendons d'un directeur d'école qu'il soit le leader principal dans l'enceinte de l'école. Quelqu'un qui montre l'exemple, quelqu'un d'enthousiaste, de positif, qui s'implique dans les activités quotidiennes de l'école et qui écoute ce que les différentes parties prenantes ont à dire. Le directeur est disponible pour les enseignants, le personnel, les membres, les parents, les élèves et les membres de la communauté.

Outre les enseignants qui se chargent des cours de boulangerie, de pâtisserie et de chocolaterie, nous pouvons compter sur une équipe d'enseignants dédiés qui dispensent des matières plus générales telles que l'anglais et la communication.

Le personnel de l'école de boulangerie peut également compter sur une équipe de collègues motivés de la filiale locale de Puratos. Différents départements rendront visite aux élèves et leur dispenseront des cours particuliers qui leur seront utiles pendant le cursus ou une fois diplômés. Les collègues des RH leur apprendront par exemple comment rédiger un CV et comment se préparer à un entretien d'embauche. D'autres départements tels que les finances et la R&D partageront leurs connaissances sur des sujets spécifiques. Et la fondation peut également compter sur notre équipe de conseillers techniques (inter)nationaux qui leur enseigneront les dernières tendances et techniques.

Vous trouverez ci-dessous l'histoire de **Dima Hashwi, directrice d'une école de boulangerie au Liban**. Même en période de guerre au Liban, elle a réussi à maintenir l'école en activité et les élèves motivés.

« L'éducation est l'arme la plus puissante que l'on puisse utiliser pour changer le monde. »

— Nelson Mandela

Interview de Dima Hashwi, Directrice de l'école de boulangerie du Liban

D'où vous est venue l'idée de créer une école de boulangerie au Liban ?

L'idée de créer une école de boulangerie au Liban est née d'un profond désir d'honorer l'héritage d'Issam Hachwi et sa passion pour l'entraide. Malgré la situation difficile au Liban, nous avons ressenti le besoin d'offrir aux jeunes la possibilité d'acquérir des compétences utiles, en particulier dans un domaine aussi dynamique que la boulangerie et la pâtisserie. Nous voulions créer une plateforme permettant aux boulangers en herbe de développer leurs talents et de trouver leur voie en ces temps incertains.

Quel est votre parcours ?

J'ai un parcours scolaire varié, avec notamment un diplôme en chimie industrielle et un master en recherche en éducation. Mon expérience dans l'enseignement remonte à 1999-2000, où j'ai commencé en tant que professeur de français et coordinateur. Au fil des ans, je me suis concentrée sur la gestion des programmes académiques et la promotion d'un environnement d'apprentissage collaboratif. De plus, je suis une fervente défenseuse des pratiques écologiques et durables, et je promeus activement ces valeurs dans tous les domaines de mon travail, que ce soit en classe ou dans le cadre d'initiatives éducatives plus générales.

Qu'est-ce qui vous a motivée à devenir directrice de l'école de boulangerie de Beyrouth ?

Ma motivation découle de plusieurs facteurs personnels et professionnels. Le décès de mon beau-père m'a profondément affecté, et son immense dévouement envers les autres continue de m'inspirer chaque jour. C'était l'une de ces personnes qui croient qu'il est possible d'améliorer la vie des gens, et ses valeurs sont proches des miennes. En tant que directrice, je suis animée par la conviction que l'éducation est l'un des outils les plus puissants du changement. Je suis déterminée à donner aux jeunes du Liban les moyens d'agir, en leur apportant les compétences, la confiance et l'espoir dont ils ont besoin pour se construire un avenir meilleur. Voir nos étudiants grandir et réussir, surtout en ces temps difficiles, est la plus belle des récompenses.

Comment voyez-vous l'avenir de l'école au Liban ?

À l'avenir, je vois l'école s'imposer comme un leader dans la fourniture d'une éducation et d'une formation professionnelle accessibles dans

tout le Liban. Nous avons pour objectif de devenir autonomes, d'étendre notre rayon d'action et de proposer un large éventail de programmes, notamment des cours en ligne et des ateliers de développement des compétences non techniques.

Au final, nous voulons donner à nos étudiants les moyens de devenir des leaders dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie et de contribuer positivement à leurs communautés.

Dans 5 à 10 ans, je souhaite que notre école de boulangerie:

- soit reconnue par le ministère de l'Enseignement professionnel et technique, et délivre des diplômes certifiés aux élèves.
- étende son rayon d'action, en ouvrant une chaîne YouTube en ligne proposant des cours complets en plus des cours traditionnels en présentiel.
- établisse des partenariats et des collaborations avec des écoles de boulangerie et de cuisine, des chefs, des ONG, etc. nationaux et internationaux renommés, enrichissant ainsi notre programme d'études de perspectives et de techniques diverses.
- dispose d'un solide réseau d'anciens élèves.
- fasse office de plaque tournante pour le recrutement, en mettant en relation des diplômés talentueux avec des établissements de premier plan dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie, en répondant aux besoins du marché du Moyen-Orient, en adaptant continuellement notre programme d'études pour refléter l'évolution des tendances et de la demande.
- ait intégré des programmes spécialisés dans des domaines tels que les pratiques de boulangerie durables ou les tendances internationales en matière de pâtisserie, restant ainsi à la pointe de l'innovation dans le domaine.

Sur quels objectifs travaillez-vous actuellement ?

L'un des principaux objectifs sur lesquels je me concentre actuellement est d'étendre la portée de l'école, notamment en rendant la formation accessible à davantage d'étudiants défavorisés à travers le Liban. Je travaille également à rendre l'école durable en investissant dans des équipements tels que le composteur Earth Cube, qui s'inscrit dans le cadre de nos initiatives en matière de développement durable. Cette initiative est soutenue



financièrement par l'organisation Anera, ce qui nous permet d'avoir un impact durable et de poursuivre notre croissance à l'avenir.

Quelle a été l'une de vos plus grandes contributions aux écoles dans lesquelles vous avez travaillé ?

L'une de mes plus grandes contributions a été de veiller à ce que l'enseignement dispensé à l'école de boulangerie aille au-delà des compétences techniques. J'ai insisté sur l'importance de créer un environnement où les élèves se sentent valorisés, soutenus et motivés, en particulier pendant les périodes difficiles comme la guerre au Liban. En créant un sentiment d'unité, en encourageant le travail d'équipe et en soutenant les élèves sur le plan émotionnel, je pense que nous avons eu un impact durable sur leur vie et leur carrière.

De quelle manière incitez-vous les enseignants à être des leaders et des modèles pour les élèves ?

Je donne aux enseignants les moyens d'agir en leur fournissant les outils, les ressources et les encouragements dont ils ont besoin pour exceller. Je favorise un environnement ouvert et coopératif où ils peuvent s'épanouir sur le plan professionnel et personnel. Il est essentiel d'encourager les enseignants à donner l'exemple et à soutenir les élèves sur le plan scolaire et émotionnel. Je m'assure également qu'ils disposent de l'autonomie

nécessaire pour créer des cours pertinents et inspirants qui trouvent un écho auprès de nos élèves. De plus, nos enseignants participent activement à des activités de développement des compétences non techniques et à divers ateliers, ce qui contribue à enrichir leur capacité à guider et à inspirer les élèves.

Comment maintenir la motivation des étudiants en ces temps difficiles ?

Nous entretenons la motivation des étudiants en créant un environnement encourageant et stimulant. Nous avons adapté le calendrier scolaire à leurs besoins et avons mis en place des activités telles que des concours, des exercices de team building et des ateliers spéciaux comme le yoga du rire pour les aider à gérer le stress et les émotions provoqués par la guerre. Nous accordons également la priorité à leur bien-être émotionnel, en veillant à ce qu'ils disposent d'un espace sûr pour s'exprimer et se sentir connectés à leurs pairs et à leurs mentors.

Quels sont vos espoirs pour les élèves ?

J'espère que les élèves maîtriseront non seulement les compétences techniques exigées par leur métier, mais qu'ils apprendront également à faire preuve de résilience, de confiance en eux et de détermination. Je veux qu'ils quittent l'école avec le sentiment d'avoir les moyens de poursuivre leurs rêves et d'avoir un impact significatif dans le monde. Qu'ils ouvrent leur propre entreprise ou travaillent dans des boulangeries bien établies, j'espère qu'ils seront guidés par la générosité et la créativité.

Quels sont les trois mots qui vous décrivent le mieux ?

Résiliente, empathique, engagée

Si vous pouviez avoir un super-pouvoir, lequel choisiriez-vous ?

Si je pouvais avoir un super-pouvoir, ce serait celui de guérir instantanément les blessures du monde, qu'elles soient physiques, émotionnelles ou sociétales. Il y a tant de souffrance et de difficultés, et je voudrais utiliser ce pouvoir pour apporter la paix et la guérison à ceux qui en ont le plus besoin.

MEMBRES DU PERSONNEL DE L'INDE



Pooja Dharod - Directrice de l'école de boulangerie de l'Inde

« C'est un véritable privilège de participer à une initiative aussi importante. Ce programme n'est pas seulement un projet de responsabilité sociale d'entreprise ; il témoigne de notre engagement à avoir un impact positif et durable sur les communautés que nous servons. »

Ce programme va au-delà de l'éducation. Son objectif est l'autonomisation. En dotant les étudiants des compétences dont ils ont besoin pour réussir, nous les aidons à se construire un avenir meilleur, pour eux-mêmes et pour leurs familles. Et nous ne nous contentons pas de les former : nous fournissons un soutien à l'insertion professionnelle pour faire en sorte qu'ils puissent mettre à profit leurs nouvelles compétences et commencer leur carrière dans l'industrie de la boulangerie et de la confiserie. »



Paritosh Kapur
Professeur
à l'école de boulangerie de l'Inde

MEMBRES DU PERSONNEL DU BRÉSIL



Cida Campos
Directrice
de l'école de boulangerie
du Brésil



Simone Togo
Assistante sociale
à l'école de boulangerie
du Brésil



Nicole de Siqueira - Professeure de pâtisserie et chocolaterie
à l'école de boulangerie du Brésil

« Travailler à l'école de boulangerie est une expérience extrêmement enrichissante pour moi, car j'aime partager ma passion pour la boulangerie avec mes élèves. L'école de boulangerie est un environnement dynamique où nous encourageons la créativité et l'innovation. L'interaction avec les élèves est l'un des aspects les plus enrichissants de mon travail. Voir mes élèves évoluer professionnellement et personnellement est très gratifiant. »

MEMBRES DU PERSONNEL DU MEXIQUE



Gerardo Zarco
Directeur
de l'école de boulangerie
du Mexique



Alejandro González
Professeur
à l'école de boulangerie
du Mexique



Ossiel Arellano - Professeur à l'école de boulangerie du Mexique

« Le plaisir de pouvoir partager des connaissances et des expériences au sein d'une institution aussi chaleureuse, aux côtés d'autres personnes qui partagent les mêmes ambitions et idéaux, me procure une satisfaction et un réconfort qui me permettent de me sentir épanoui et heureux dans mon travail. Le plus gratifiant est d'avoir l'occasion de motiver, d'encourager, d'inspirer et de partager des connaissances avec des gens passionnés par le monde de la pâtisserie. »

MEMBRES DU PERSONNEL DE L'AFRIQUE DU SUD



Emily Motaung - Directrice de l'école de boulangerie d'Afrique du Sud

« Je peux dire que mon premier jour à l'école de boulangerie a été une expérience incroyable. Partager mes connaissances avec les élèves de l'école de boulangerie a été vraiment bouleversant, dans le bon sens du terme. La mode est une de mes passions, et pouvoir partager cet amour avec les autres est incroyablement gratifiant. J'aime travailler à l'école de boulangerie car cela me permet de combiner ma passion pour la pâtisserie avec mon désir d'enseigner et d'inspirer les autres. »

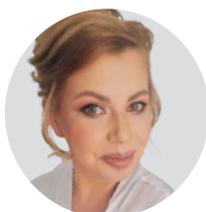


Rhetabile Inama
Professeure
à l'école de boulangerie
d'Afrique du Sud



Daniel Nzimande
Professeur
à l'école de boulangerie
d'Afrique du Sud

MEMBRES DU PERSONNEL DE LA ROUMANIE



Francesca Campian - Directrice de l'école de boulangerie de Roumanie (Cluj)

« Cette initiative ne concerne pas seulement l'éducation ; il s'agit de transformer des vies et de façonner l'avenir de l'industrie de la boulangerie. Chaque jour, j'ai le privilège de voir de jeunes élèves accéder à une éducation de qualité, à une formation pratique et à de réelles opportunités de carrière. Les voir gagner en confiance à mesure qu'ils développent leurs compétences techniques, leur créativité et leur passion pour la pâtisserie est vraiment inspirant. »



Rotar Adriana Reghina - Professeure à l'école de boulangerie de Cluj

« Être enseignante à l'école de boulangerie est une expérience extraordinaire, qui va bien au-delà de la simple transmission de connaissances. Il s'agit d'inspirer, de guider et de façonner l'avenir des jeunes élèves passionnés par la pâtisserie. Voir leur enthousiasme lorsqu'ils maîtrisent une nouvelle technique ou créent quelque chose dont ils sont fiers est vraiment gratifiant.

En tant qu'enseignante, je ne me contente pas de leur apprendre à cuisiner ; je les encadre, je les encourage et je les aide à avoir confiance en eux. C'est incroyable de voir la transformation de timides débutants en jeunes professionnels compétents et passionnés, prêts à conquérir le monde. »



Florentina Zafir
Directrice
de l'école de boulangerie
de Roumanie (Tartasesti)



Cristina Osan
Professeure
à l'école de boulangerie
de Tartasesti



Ruxandra Proca
Professeure
à l'école de boulangerie
de Tartasesti

MEMBRES DU PERSONNEL DES PHILIPPINES



Maria Benilda Balanquit
Directrice
de l'école de boulangerie
des Philippines



Alexii Dominique Fadul
Professeure
à l'école de boulangerie
des Philippines



Anna Katrina Unite Pascual - Professeure à l'école de boulangerie des Philippines

« J'adore travailler à l'école de boulangerie aux Philippines, car cela me permet de combiner ma passion pour la boulangerie avec le plaisir d'enseigner et de faire une réelle différence dans la vie de jeunes défavorisés. Participer à leur aventure est vraiment inspirant. Je suis le témoin direct de la transformation de ces élèves, non seulement dans leurs compétences en pâtisserie, mais aussi dans leur confiance, leur discipline et leur détermination. Beaucoup d'entre eux sont issus de milieux modestes et, grâce à ce programme, ils acquièrent des compétences précieuses qui leur ouvrent les portes d'un avenir meilleur. »

MEMBRES DU PERSONNEL DES ÉTATS-UNIS



Kendal Elliott - Professeur à l'école de boulangerie des États-Unis

« En tant que professeur de pâtisserie de l'enseignement professionnel et technique, je trouve mon travail incroyablement épanouissant car il me permet de combiner ma passion pour la pâtisserie avec la possibilité d'inspirer et de doter les élèves de compétences utiles et durables. Voir mes élèves passer du statut de débutants à celui de boulangers confirmés, capables de tout créer, des pains aux pâtisseries en passant par les desserts complexes, est profondément gratifiant. À mes yeux, la salle de classe n'est pas seulement un lieu d'apprentissage de recettes, mais aussi un lieu où l'on encourage la créativité, la précision et le travail d'équipe. »

MEMBRES DU PERSONNEL DU LIBAN



Dima Hashwi
Directrice
de l'école de boulangerie
Issam Hashwi du Liban



Omar Saridar
Professeur
à l'école de boulangerie
Issam Hashwi du Liban



Issam Anta - Professeur à l'école de boulangerie Issam Hashwi du Liban

« Avant tout, je suis venu à l'école à la demande de Hajj Muhammad, car je sais à quel point l'école est importante pour lui. Le nom de son père a énormément d'importance pour lui. Ensuite, pour moi, Issam était un peu comme un père pour nous tous. Tout le monde a une histoire avec lui, et j'en ai beaucoup de bonnes. Venir travailler dans cette école a eu un impact profond sur moi. Désormais, je sais que je veux que cette école et son nom grandissent et atteignent des sommets encore plus élevés. J'ai également appris la patience nécessaire pour travailler avec les jeunes, pour leur transmettre des connaissances, pour créer des liens avec eux et pour les aider à construire leur avenir avec confiance. Nous avons vu beaucoup de ces jeunes grandir sous nos yeux, et c'est vraiment gratifiant. »

MEMBRES DU PERSONNEL DU SALVADOR



Andrea Lopez
Directrice
de l'école de boulangerie
du Salvador



Amanda Jacobo
Professeure
à l'école de boulangerie
du Salvador



Daniela Rivera - Professeure à l'école de boulangerie du Salvador

«Travailler comme enseignante à l'école de boulangerie est une opportunité unique et enrichissante. Ce travail va au-delà de la transmission de connaissances ; il me permet d'allier ma passion pour l'enseignement avec mon amour pour la gastronomie, créant un environnement unique qui encourage la créativité, l'excellence et l'apprentissage continu. Voir comment les compétences des étudiants se développent, comment ils expérimentent et créent avec enthousiasme et dévouement est très gratifiant. L'interaction quotidienne avec les étudiants me motive à continuer à m'améliorer en tant qu'enseignante et professionnelle.»

MEMBRES DU PERSONNEL DU VIETNAM



Quy Huynh Thi Hoang - Directrice de l'école de boulangerie du Vietnam

« Quelqu'un a dit que j'étais née pour prendre la direction de l'école de boulangerie du Vietnam. Effectivement, ils ont raison et ma décision était la bonne. L'organisation m'a choisie, j'ai choisi la carrière d'enseignant, tout en contribuant à la noble mission de Better Life, qui consiste à changer la vie des autres et à aider les autres. J'apprécie cette opportunité et j'y mets tout mon cœur. »



Thien Huong
Professeure
de pâtisserie et
chocolaterie à l'école de
boulangerie du Vietnam



Quoc Truong
Professeur
de boulangerie et
pâtisserie à l'école de
boulangerie du Vietnam

MEMBRES DU PERSONNEL DE L'ÉTHIOPIE



Eden Getachew
Directrice
de l'école de boulangerie
d'Éthiopie



Yeabsira Ayele - Professeure à l'école de boulangerie d'Éthiopie

« Je m'appelle Yeabsira Ayele et j'ai l'honneur d'enseigner la boulangerie à l'école de boulangerie d'Éthiopie. Cette fonction va bien au-delà de l'enseignement, c'est un parcours de mentorat, de croissance et de transformation pour mes élèves et moi-même. »

Au début, j'avais hâte de partager ma passion pour la boulangerie, mais j'ai vite compris que cette école ne se limitait pas à cela. Elle offre des opportunités et permet de se prendre en main. Beaucoup de nos élèves ont rencontré des difficultés financières avant de rejoindre le programme. Certains ont dû renoncer à leurs études, tandis que d'autres n'ont jamais eu la chance de poursuivre leur apprentissage dans un environnement structuré. Mais malgré leurs difficultés passées, ce qui ressort le plus, c'est leur détermination et leur soif d'un avenir meilleur. »

VUE D'ENSEMBLE PAR PAYS

ÉCOLE DE BOULANGERIE INDE

Première année de lancement :	2014
Élèves diplômés en 2024 :	20
Élèves diplômés entre 2014-2024 :	142

La Fondation Puratos Sanskaar a vu le jour en 2014 et déploie ses activités sur le campus de Shiravne Vidyalaya et le Junior College à Navi Mumbai. Son objectif est de former des élèves issus de milieux défavorisés et de leur transmettre des connaissances dans le domaine de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat dans un environnement à la pointe de la technologie.



L'école de boulangerie en Inde a célébré ses dix années d'existence en août en présence d'anciens élèves, d'élèves actuels, de membres du conseil d'administration, de notre école partenaire, de l'ambassadeur de Belgique ainsi que d'employeurs actuels et futurs de nos élèves.

Depuis sa création, l'école a accueilli 248 élèves. L'une de ces élèves est Pranali Sanjay Katte, diplômée en 2016. Son parcours a commencé en 2014 lorsqu'elle a rejoint l'école de boulangerie où elle a acquis de précieuses compétences et les connaissances nécessaires pour débiter une carrière dans l'industrie de la boulangerie. Après avoir obtenu son diplôme, elle a décroché son premier emploi chez Boulangerie & Pâtisserie. Ce poste a été un tremplin lui permettant de décrocher un emploi chez Mr. Brown, où elle a appris à travailler le chocolat et à transformer des ingrédients bruts en œuvres d'art. Son parcours ne s'est pas arrêté là. Elle a été embauchée chez Sigree Global Grill, où elle a acquis une grande expérience en travaillant en cuisine et où elle était responsable des desserts chauds. Elle travaille actuellement à l'hôtel 5* Taj Mahal Palace à Mumbai. Cet emploi est, selon elle, sa plus grande réussite à ce jour. Elle repense toujours à ses origines et à ses débuts. Bien qu'elle ait déjà accompli tant de choses, elle se rend compte que l'apprentissage est un voyage sans fin. Il y a toujours plus à apprendre, à perfectionner et à découvrir. Pour elle, l'école de boulangerie n'est pas seulement une école, mais aussi le premier pas vers un voyage extraordinaire.

Sanjay Utam Katte (père de Pranali)



« Nous sommes très reconnaissants de l'opportunité qui lui a été donnée et qu'elle a saisie à pleines mains. Nous sommes très fiers de l'ascension de notre fille. Pour des familles comme la nôtre, voir notre fille évoluer dans un endroit tel que le Taj Mahal Palace est un rêve qui devient réalité. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE BRÉSIL

Première année de lancement :	2015
Élèves diplômés en 2024 :	14
Élèves diplômés entre 2015-2024 :	133

« L'éducation ne transforme pas le monde. L'éducation change les personnes. Les personnes changent le monde »

– Paulo Freire

Ce n'est pas seulement une bonne citation, c'est aussi la phrase qui résume l'expérience unique de l'un des élèves qui a fréquenté l'école de boulangerie au Brésil : Patrick Roberto de Oliveira. C'est un jeune homme qui a dû relever plusieurs défis avant de devenir conseiller technique chez Puratos Brésil.

Lors de la réunion de présentation avec ses parents, la mère de Patrick a déclaré qu'il pourrait être sourd et même présenter un trouble du spectre de l'autisme. Sa famille avait traversé de nombreuses années de difficultés. Patrick avait des problèmes de santé et vivait dans un environnement familial complexe, parfois violent.

Pendant la pandémie, la situation s'est aggravée lorsque ses parents ont divorcé, obligeant les membres de la famille à se disperser dans différents foyers. Ariane Oliveira, sa sœur aînée, faisait partie de la première génération d'élèves diplômés de l'école de boulangerie. Elle a convaincu son frère Patrick de rejoindre le programme.

Les enseignants l'ont encouragé à participer davantage, lui ont fait comprendre que son opinion était importante et l'ont aidé à prendre confiance en lui. Pour l'aider, le personnel de l'école de boulangerie lui a également trouvé un médecin, qui a confirmé sa surdité sévère et nécessité de porter une prothèse auditive.



la

Petit à petit, il a commencé à se transformer. Et un changement majeur s'est produit la semaine où il a été sacré « Chef boulanger » parmi ses camarades. Son comportement et son assurance lui ont permis de garder un contrôle exceptionnel de la situation, faisant preuve de leadership et de concentration.

Après avoir obtenu son diplôme, il a été embauché par une boulangerie locale, Feito a Pão, où il a débuté sa carrière. Il a ensuite effectué un apprentissage chez Puratos Brésil, où il a entre-temps été promu conseiller technique.

Nous sommes ravis pour Patrick, mais surtout nous sommes fiers de l'avoir vu évoluer et devenir plus autonome et sûr de lui.

Cette expérience vient souligner deux aspects importants de la société moderne : l'éducation pour transformer les gens et l'importance de la diversité et de l'inclusion qui rendent le monde meilleur pour tous, mais surtout qui donnent à chacun des chances égales de devenir la personne qu'il mérite d'être.

ÉCOLE DE BOULANGERIE MEXIQUE

Première année de lancement :	2018
Élèves diplômés en 2024 :	12
Élèves diplômés entre 2018-2024 :	51

En 2018, la Bakery School Foundation a inauguré sa troisième école à Tizayuca, dans l'État d'Hidalgo. Dans le cadre d'un programme de deux ans, les élèves sont formés et préparés à une carrière dans l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.



La participation des élèves à Mexipan a démontré qu'ils sont en effet de jeunes boulangers bien formés et qualifiés. Mexipan, le plus important salon de l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie en Amérique latine, a organisé un concours appelé Copa Talento. Certains de nos élèves ont participé, se sont distingués et ont remporté la première place. Ils étaient en concurrence avec d'autres instituts d'enseignement et de grandes entreprises industrielles. L'événement a été organisé et jugé par des institutions prestigieuses telles que Le Cordon Bleu Mexico et l'Universidad del Claustro de Sor Juana, deux des universités les plus renommées du pays. Ce résultat a non seulement permis à l'école de boulangerie du Mexique de se faire connaître, mais a également suscité un intérêt accru chez les personnes souhaitant rejoindre le programme, formant ainsi de nouvelles générations de futurs boulangers.

Le jury a décerné la première place à nos élèves, qui ont remporté des prix tels qu'un robot pâtissier, un mixeur et des produits offerts par les sponsors du concours, tels que Smeg, Ma Baker et Chef, entre autres. Ces prix seront très utiles à nos élèves, car ils les aideront à lancer de petits projets qui pourraient déboucher sur la création de leur propre entreprise.



Diego Alexis Barragán Julian



« Bonjour, je m'appelle Diego et je suis élève à l'école de boulangerie du Mexique, 6^e génération. Je vais vous raconter mon expérience au cours de ces six premiers mois. À notre arrivée, on nous a remis notre uniforme et notre badge d'identification. Lors de nos premiers cours, on nous a appris à utiliser correctement tout le matériel de boulangerie. Nous avons également des cours théoriques, où nous apprenons à connaître les ingrédients et à calculer les coûts pour réaliser une recette, entre autres sujets. Tous les cours de pâtisserie que nous avons suivis jusqu'à présent ont été intéressants et instructifs. Il est important de noter toutes les procédures de chaque recette, car elles seront cruciales pour nos examens. Enfin, ce semestre, j'ai appris que les rêves pouvaient devenir réalité si on les désire vraiment et qu'on travaille dur pour les réaliser. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE PORTUGAL

Première année de lancement : **2018**

En 2018, Puratos Portugal a établi un partenariat avec Casa Pia à Lisbonne. Casa Pia est une institution publique, dont la mission est d'intégrer les jeunes dans la société en offrant des programmes éducatifs, une formation professionnelle de qualité et une insertion professionnelle engagée. Puratos a prévu l'équipement nécessaire pour le cours de boulangerie et pâtisserie, et nous nous assurons que l'équipement est bien entretenu. L'équipe de conseillers techniques de Puratos Portugal forme et soutient le personnel enseignant de Casa Pia. Chaque année, ils dispensent 100 heures de formation technique aux élèves.



ÉCOLE DE BOULANGERIE AFRIQUE DU SUD

Première année de lancement :	2019
Élèves diplômés en 2024 :	25
Élèves diplômés entre 2019-2024 :	121

L'école de boulangerie d'Afrique du Sud a ouvert ses portes en 2019 et propose aux élèves un parcours éducatif, émotionnel et social qui les transforme en jeunes adultes et surtout en futurs boulangers, pâtisseries et chocolatiers. En deux ans, ils deviennent des individus responsables qui apportent leur contribution à leur famille et à la communauté locale.



Le parcours de Rthabile Inama, d'élève à professeure



« J'ai rejoint l'école de boulangerie d'Afrique du Sud en tant qu'élève en 2019 et j'ai obtenu mon diplôme en 2021. Mon diplôme de l'école de boulangerie m'a ouvert de nouvelles portes et de nouvelles opportunités. J'ai toujours été passionnée par la pâtisserie, pour moi c'est un moment de détente et de plaisir. La boulangerie-pâtisserie peut être l'occasion de rencontrer d'autres personnes qui partagent la même passion pour les produits de qualité. L'école de boulangerie en Afrique du

Sud offre cet environnement créatif où les jeunes défavorisés se voient offrir une opportunité. Après avoir obtenu mon diplôme, j'ai rejoint Chipkins Puratos en tant que boulanger junior et j'ai intégré l'équipe de vente. Après avoir acquis de l'expérience et travaillé dur, j'ai été promue au sein de l'organisation. Un jour, j'ai vu un poste vacant d'enseignant à l'école de boulangerie et j'ai décidé de postuler. Ma plus grande motivation pour postuler au poste d'enseignant, outre ma passion pour la boulangerie-pâtisserie, était d'avoir l'opportunité de transmettre mes connaissances et mes compétences à ces nouvelles générations d'élèves. En plus d'être enseignante, je veux aussi être une source de motivation pour les élèves. Je veux qu'ils sachent qu'en travaillant dur, on peut réaliser ses rêves, comme j'ai pu le faire.

Mon parcours à l'école de boulangerie, à la fois en tant qu'élève et en tant qu'enseignante, m'a beaucoup appris, tant sur le plan personnel que professionnel. J'aime vraiment mon travail d'enseignante, mes élèves sont mes pairs mais ils me respectent vraiment en tant que professeure. Je connais les difficultés auxquelles ils sont confrontés et je leur demande toujours comment je peux les aider et trouver une solution à leurs problèmes. Je remercie infiniment la Bakery School Foundation de m'avoir donné cette opportunité. C'est maintenant à mon tour de rendre la pareille à la communauté. »

Lilitha Sizani



« J'ai 16 ans, je suis élève à l'école Masisbenze et actuellement en dernière année de boulangerie à l'école de boulangerie d'Afrique du Sud. J'ai rejoint l'école de boulangerie en 2024 et jusqu'à présent, c'est l'expérience la plus passionnante que j'ai jamais vécue. Je profite de chaque instant passé à l'école de boulangerie. J'ai intégré l'école de boulangerie parce que c'était un domaine que j'ai toujours aimé. L'une des leçons les plus précieuses que j'ai apprises à l'école de boulangerie est l'importance de rester vigilant et concentré sur tout ce que l'on entreprend, car avec de la détermination, l'impossible devient possible. Au-delà de la boulangerie-pâtisserie, on nous enseigne la discipline, le respect et comment interagir avec les autres, faisant de nous de meilleures personnes pour l'avenir. J'ai également amélioré mes compétences en matière de présentation grâce à mon expérience à l'école de boulangerie. Mes professeurs continuent de me motiver à travailler dur et à viser l'excellence. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE ROUMANIE

Première année de lancement :	2020
Élèves diplômés en 2024 :	20
Élèves diplômés entre 2020-2024 :	28

En 2020, en pleine pandémie, une équipe de collègues motivés en Roumanie a décidé d'ouvrir une école de boulangerie dans le petit village de Tartasesti, en partenariat avec le lycée technique local. En 2022, une deuxième école a ouvert ses portes à Cluj, où les élèves suivent un programme de trois ans pour se préparer à travailler dans l'industrie de la boulangerie.

Le 13 avril 2024, les élèves des écoles de boulangerie de Tărtășești et de Cluj ont participé et remporté, pour la deuxième année consécutive, le concours WorldSkills pour les boulangers et les pâtisseries. La deuxième édition du Concours WorldSkills s'est déroulée à Cluj-Napoca et s'adresse aux lycéens qui étudient la boulangerie et la pâtisserie et qui veulent vivre leur passion en atteignant l'excellence.



Natalia Irina Matei

Structuré en deux sections - pâtisseries et boulangers -, le concours offre aux jeunes la possibilité de démontrer leurs compétences et connaissances acquises, en étant mis au défi de réaliser dans un temps prédéfini des épreuves pratiques telles que la confection de trois types de tartes ou la cuisson d'un Cinnamon Roll, d'une fougasse et d'un pain au fromage, mais aussi de démontrer des compétences telles que le souci du détail, l'esprit critique, le travail sous pression, la prise de décisions.

Dans la catégorie pâtisserie, la première place a été remportée par Matei Natalia Irina, élève à l'école de boulangerie de Cluj. Andreea Dumitrache et Georgiana Burlan de l'école de boulangerie de Tărtășești se sont classées respectivement 2e et 3e. Dans la catégorie boulangerie, les deux premières places ont été remportées par Mihai Alexandru Stoica et Iosif Pave Tudorache, tous deux élèves de l'école de boulangerie de Tărtășești, et la troisième place par Ariton Alexia Lovinescu, élève du collège « Vasile Lovinescu » de Fălticeni.



Mihai-Alexandru Stoica

Du fait de leurs excellents résultats, Mihai-Alexandru Stoica (boulangerie) et Natalia Irina Matei (pâtisserie) ont été sélectionnés pour participer au Concours international WorldSkills qui se tiendra en septembre à Lyon. Les deux élèves se sont préparés pendant les

vacances d'été et ont été formés par des maîtres pâtisseries et boulangers. Malheureusement, ils ne sont pas montés sur le podium en septembre, mais ils ont acquis une expérience précieuse dont ils pourront se souvenir.

Rogoz Bogdan



« Être élève à l'école de boulangerie est une expérience formidable, riche en apprentissages, en créativité et en opportunités. Dès que je suis entré dans la classe, j'ai su que c'était plus qu'une simple école, c'est un endroit où je peux faire de ma passion pour la pâtisserie une véritable carrière. Chaque jour, je travaille avec des ingrédients de première qualité, j'apprends auprès de professeurs expérimentés et je m'exerce dans des laboratoires modernes. Nous ne nous contentons pas d'apprendre des théories ; nous cuisinons, nous expérimentons et nous perfectionnons nos compétences par la pratique. Mais ce qui rend vraiment l'école de boulangerie spéciale, ce sont les opportunités qu'elle offre pour l'avenir. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE PHILIPPINES

Première année de lancement :	2021
Élèves diplômés en 2024 :	16
Élèves diplômés entre 2021-2024 :	34

L'école de boulangerie des Philippines a été inaugurée en 2021 en collaboration avec la Chito Madrigal Foundation, une organisation locale à but non lucratif dont l'objectif principal est de réduire la pauvreté grâce à divers programmes tels que des initiatives en matière d'éducation, de nutrition et de santé. Depuis la création de l'école, 34 élèves ont obtenu leur diplôme et ont trouvé leur voie dans l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, au sein de laquelle ils bâtissent une carrière solide.

Le levain devient une méthode de préparation du pain de plus en plus populaire dans de nombreux pays, y compris aux Philippines. C'est pourquoi l'école de boulangerie des Philippines a invité la chef Angela à animer un atelier sur le levain pour nos élèves.

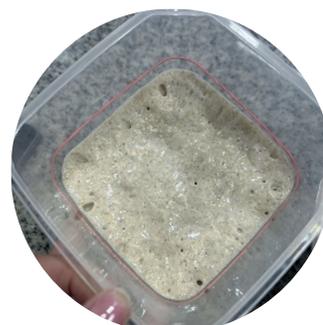
La chef Angela Ventura Bulatao est une formatrice expérimentée à la Global Academy. Elle a précédemment occupé le poste de responsable du département de boulangerie et pâtisserie, où elle a joué un rôle clé dans l'élaboration du programme. Forte d'une vaste expérience dans l'industrie culinaire, la chef Angela a travaillé avec des établissements renommés tels que The Peninsula Manila, l'hôtel et restaurant Erlbacherhof en Suisse et l'hôtel EDSA Shangri-La. Son expertise et sa formation internationale font la fierté de l'académie.



Les élèves ont pris un réel plaisir à découvrir le monde fascinant de la levure naturelle et ses propriétés uniques. Cette expérience leur a permis de s'éloigner de leur dépendance habituelle à la levure instantanée, en les initiant à un processus de fermentation plus complexe et plus gratifiant. Contrairement à la levure instantanée, qui offre un côté pratique et prévisible, la levure naturelle demande de la patience, de la précision et une compréhension de sa nature vivante et en constante évolution.



En travaillant avec de la levure naturelle, les élèves ont été mis face à de nouveaux défis qui leur ont permis de mieux appréhender la fermentation. Ils ont appris à cultiver et à maintenir une culture de levure saine, en observant directement comment la température, l'hydratation et les programmes d'alimentation influencent la levée et le développement de la saveur de leurs produits de boulangerie. Ce processus pratique les a encouragés à être plus attentifs et réactifs, et à affiner leurs compétences en matière de résolution de problèmes.



Au-delà des aspects techniques, les élèves ont grandement apprécié de découvrir les méthodes de panification traditionnelles. Ils ont appris à respecter le savoir-faire et le patrimoine qui se cachent derrière le pain au levain naturel, reconnaissant que ces techniques ancestrales non seulement rehaussent la saveur et la texture, mais contribuent également à la durabilité. En misant sur la levure sauvage plutôt que sur des alternatives commerciales, ils se sont davantage familiarisés avec les rythmes de la fermentation et l'importance de travailler en harmonie avec les processus naturels.



Le sentiment d'accomplissement procuré par la culture de leurs propres levains et la confection de pains artisanaux était profondément gratifiant. Au-delà de l'enrichissement de leur palette de recettes, cette expérience leur a permis de mieux apprécier l'art de la boulangerie dans son ensemble. Cela a renforcé l'idée que la boulangerie n'est pas seulement une compétence technique, mais une forme d'art qui exige de la patience, de l'intuition et un ancrage dans la tradition.

En fin de compte, cette exploration de la levure naturelle a transformé la façon dont les élèves conçoivent la boulangerie. Ils sont repartis non seulement avec de nouvelles compétences et techniques, mais aussi avec un profond respect pour les pratiques ancestrales qui continuent de façonner le monde de la confection artisanale du pain aujourd'hui.

Maria Nina Villalino

« Je me suis inscrite à l'école de boulangerie des Philippines parce que j'ai réalisé que j'avais des aptitudes potentielles qui devaient être développées. Avec l'aide de nos chefs instructeurs, j'espère en apprendre davantage sur la pâtisserie et, surtout, devenir un jour un grand chef pâtissier. Je suis déterminée à poursuivre la pâtisserie, et je suis prête à étudier avec passion et effort. J'ai un rêve, et j'en ferai une réalité. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE ÉTATS-UNIS

Première année de lancement : **2022**
Élèves inscrits en 2024 : **47**

En 2022, la Puratos Bakery School Foundation et Puratos États-Unis ont ouvert la première école de boulangerie des États-Unis à la Pennsauken High School, Pennsauken, New Jersey, à 5 minutes du siège de Puratos États-Unis. La Pennsauken High School est un lycée public très hétéroclite du New Jersey, qui accueille environ 1 200 élèves de la 9^e à la 12^e année. L'école peut se vanter de proposer des formations professionnelles porteuses telles que la technologie automobile, la menuiserie, l'hôtellerie et l'électricité, entre autres. L'école de boulangerie est un ajout parfait à cette liste d'offres professionnelles et techniques conçues pour fournir aux élèves des qualifications exploitables dans des domaines très demandés et ce, dès la fin du lycée.

« Travailler avec l'école de boulangerie des États-Unis au lycée de Pennsauken dans le cadre de la formation professionnelle et technique en boulangerie-pâtisserie a été une expérience incroyablement positive et enrichissante. L'école de boulangerie a fourni à nos élèves des informations précieuses sur le secteur et des possibilités d'apprentissage pratique qui ont permis d'améliorer leurs compétences et leurs connaissances en matière de boulangerie-pâtisserie. L'équipe à l'origine de l'école de boulangerie des États-Unis nous a apporté un soutien inestimable, en nous offrant des conseils d'experts, des ingrédients de haute qualité et des équipements de niveau professionnel qui ont permis à nos élèves d'expérimenter et de créer des produits avec un niveau de précision et de soin qui auraient été impossibles dans une salle de classe. Leur engagement à former la prochaine génération de boulangers était évident dans les ateliers et les démonstrations qu'ils ont organisés, contribuant à combler le fossé entre la théorie en classe et la pratique.

Cette collaboration a également permis à nos élèves de rencontrer des professionnels de l'industrie de la boulangerie, les aidant ainsi à mieux cerner les possibilités de carrière et les compétences nécessaires pour réussir. Les élèves ont appris à apprécier les aspects techniques de la boulangerie-pâtisserie, de la formulation des produits à leur présentation, et ont pris confiance en leurs capacités. Le partenariat avec l'école de boulangerie des États-Unis a non seulement amélioré notre programme d'études, mais a également incité de nombreux élèves à poursuivre une carrière dans la boulangerie et les sciences alimentaires. Nous sommes reconnaissants pour le soutien sans faille et nous nous réjouissons des futures collaborations qui amélioreront encore l'expérience éducative de nos élèves » déclare Alex Veston, directeur adjoint et superviseur de l'enseignement professionnel et technique au lycée de Pennsauken.

Mathew McDaniel (2022-2026)



« L'école de boulangerie du lycée de Pennsauken m'a offert de nombreuses opportunités que je n'aurais jamais eues sans le soutien de l'équipe de l'école de boulangerie. J'ai intégré l'école parce que j'ai toujours aimé tout ce qui touche à l'alimentation et que je voulais faire carrière dans ce secteur. J'ai découvert mon amour pour la boulangerie-pâtisserie, en particulier le pain. J'ai eu la chance de rejoindre l'équipe de Puratos pendant l'été de ma deuxième et troisième année, ce qui m'a permis de mieux comprendre le fonctionnement de l'entreprise et de savoir comment je travaillerais après mes études. Après mon premier stage, j'ai eu la chance de participer à Taste Tomorrow, ce qui a été en soi une expérience incroyable, car j'ai pu discuter avec de nombreux experts du secteur et apprendre d'eux. Toutes les personnes que j'ai rencontrées dans le cadre de ce programme m'ont toujours souhaité le meilleur et m'ont aidé à atteindre chacun de mes objectifs. »





Aux États-Unis également, un concours de tartes a été organisé par Table Talk, une entreprise qui fabrique des tartes et des gâteaux sucrés. Le concours comprenait plusieurs catégories, dont celles de la meilleure crème, du meilleur gâteau salé et du plus original. Deux équipes de R&D de Table Talk ont assisté à l'événement et ont évalué les différentes tartes sucrées et salées préparées par nos élèves. Les lauréats sont:



- Mississippi Mud Pie (gâteau au chocolat)
- Potato au Gratin with Hot Honey (gratin de pommes de terres au miel chaud)
- Chicken Pot Pie (tourte au poulet)

Le concours a même incité Table Talk à commencer à tester certaines des saveurs créées par nos élèves.

Certains élèves ne se lassent tout simplement jamais de la boulangerie et de la pâtisserie. Pour la deuxième année, deux élèves, Jayleen Arias et Mathew McDaniel, ont rejoint Puratos Pennsauken pendant l'été pour un stage. On leur a confié plusieurs responsabilités pendant l'été afin qu'ils acquièrent plus d'expérience dans le domaine de la boulangerie. Lors d'une visite chez Puratos, Jayleen a même reçu les compliments du chef exécutif de Campbells pour sa présence et ses talents d'oratrice, ce qui est d'autant plus remarquable que, la première année, Jayleen bégayait et était extrêmement nerveuse à l'idée de parler en public. Sa transformation est belle à voir.

ÉCOLE DE BOULANGERIE LIBAN

Première année de lancement : **2022**
Élèves diplômés en 2024 : **24**

Le 14 novembre 2022, nous avons célébré l'ouverture de notre 10^e école de boulangerie au Liban. L'école a été créée en l'honneur et à la mémoire de M. Issam Hachwi et elle contribuera au développement des jeunes issus de familles défavorisées en les formant à devenir de futurs boulangers.

Malgré les circonstances difficiles au Liban, l'équipe et les élèves ont conservé leur bonne humeur et leur motivation. En raison de la situation difficile, la remise des diplômes de la première promotion a dû être reportée, mais le 24 janvier 2025, les élèves ont enfin pu recevoir leur diplôme officiel en présence de leur famille et de leurs amis.

L'école de boulangerie du Liban a reçu la visite de blogueurs gastronomiques de renom, tels qu'Anthony Rahayel, qui parcourt le monde à la découverte de saveurs uniques, et Sawsan Habbal, pâtissière et formatrice.

Sawsan Habbal a dispensé un cours de 8 jours sur le métier de cake designer. Elle a fait connaissance avec les élèves et leur a fait découvrir le monde de la conception de gâteaux par le biais d'une expérience pratique. Elle a appris aux élèves à travailler le chocolat, le fondant et la crème au beurre. Différentes techniques de pochage et de peinture ainsi que la technique des feuilles de riz pour réaliser des décorations de gâteaux ont été proposées. Les élèves ont appris à créer des personnages en 3D.

Elle leur a également enseigné l'art de la réflexion conceptuelle. Il s'agit d'une compétence qui permet d'organiser ses idées, de les orienter vers une vision claire et de créer quelque chose d'entièrement nouveau et d'unique. C'est la clé pour se démarquer et penser différemment.

Après six jours de pratique, elle a organisé un examen pour les élèves. Chaque équipe a préparé ses procédures opérationnelles normalisées (PON) afin d'optimiser son temps et son efficacité. La salle était animée par une puissante énergie, propice à la résolution des problèmes et à la confiance.

Sawsan Habbal : « Pendant 8 jours (6 pour l'enseignement et 2 pour les examens), j'ai testé le programme que j'avais moi-même mis au point avec des élèves incroyables qui n'avaient aucune expérience en conception de gâteaux. Les voir évoluer et créer des gâteaux époustouffants au bout de 8 jours était plus que satisfaisant ».





Rama Chehab (2022-2024)



« C'est avant tout un environnement propice au développement des compétences. Mon expérience avec des chefs professionnels m'a fait croire que les rêves sont réalisables. Nous apprenons à créer différentes recettes et nous les partageons entre nous. Il est surprenant de voir comment notre créativité peut conduire à des saveurs différentes.

Je n'aspire pas seulement à être un chef, mais je veux aussi être connue dans le monde entier dans ce domaine. »

Omar Orfali (2023-2025)



« Intégrer l'école de boulangerie a été une expérience extraordinaire pour moi. J'ai beaucoup appris sur les différentes techniques de cuisson et les saveurs. Le chef Issam est incroyablement compétent et m'aide à comprendre la science derrière la fabrication du pain. J'aime essayer de nouvelles recettes et expérimenter différents ingrédients. Le meilleur moment est la dégustation du délicieux pain que je prépare à la fin de chaque cours. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE SALVADOR

Première année de lancement : **2023**
Élèves diplômés en 2024 : **12**

En février 2023, nous avons ouvert notre 11^e école de boulangerie à Santa Ana, au Salvador, la première du genre dans le pays. L'école de boulangerie offrira une éducation de qualité et des perspectives d'emploi à des jeunes issus de milieux défavorisés dans un environnement ultramoderne, ce qui aura un impact positif sur leur vie et leurs perspectives d'avenir. Pour la première fois depuis l'existence de la Bakery School Foundation, nous avons collaboré avec une ONG belge, Via Don Bosco, spécialisée dans la formation professionnelle dans les pays en développement. Gloria Lucha était une des premières élèves à rejoindre l'école de boulangerie du Salvador. Elle a obtenu son diplôme en décembre et a décroché son premier emploi dans une boulangerie de sa ville natale de Santa Ana. Elle s'estime très chanceuse d'avoir eu cette opportunité, car elle a pu évoluer professionnellement, mais surtout personnellement. L'école lui a transmis les outils et les valeurs qui lui ont permis de s'épanouir en tant que personne, de respecter ce qui lui a été donné et d'aller de l'avant pour se construire un avenir meilleur, pour elle et sa famille. Elle a découvert sa passion pour la pâtisserie, les pains et le chocolat, mais ce sont les cours supplémentaires tels que l'anglais et la communication qui l'ont fait grandir en tant que personne. Elle a gagné en estime de soi et en confiance et elle a le sentiment que l'école de boulangerie a fait d'elle une meilleure personne. Comme le dit Gloria : « L'école de boulangerie du Salvador est incontestablement une merveilleuse opportunité pour beaucoup d'entre nous, qui nous aide à grandir, nous soutient à 100 % et nous prépare de la meilleure façon possible à réussir jour après jour. »



Isabel Zetino



« Cela a été pour moi une expérience extraordinaire, car j'avais toujours rêvé d'apprendre la pâtisserie. J'en ai eu l'occasion, et cela a comblé toutes mes attentes. J'ai beaucoup appris, je crée déjà mes propres gâteaux à la maison et je suis fière de ce que j'ai accompli grâce à l'école de boulangerie. J'aime beaucoup ce programme car en plus des trois grandes disciplines, les professeurs nous apprennent à créer notre propre entreprise, et je peux dire que cela a été une expérience formidable. »

Miguel Vinueza



« Apprentissage et amélioration sont les maîtres mots de mon expérience à l'école de boulangerie. Au cours de ces deux dernières années, j'ai relevé plusieurs défis qui m'ont permis de perfectionner mes compétences en pâtisserie et en boulangerie. La pratique dans ces domaines a été capitale pour améliorer ma précision, ma créativité et ma gestion du temps, et pour m'aider à découvrir des talents que je ne soupçonnais pas. Chaque technique apprise, du travail de la pâte jusqu'à la fabrication de chocolats fins, m'a aidé à renforcer ma passion et mon engagement envers ce métier. Aujourd'hui, je ne peux qu'être reconnaissant et reconnaître que chaque défi et chaque leçon m'ont préparé à tracer ma propre voie dans le monde de la pâtisserie, en me donnant la confiance nécessaire pour saisir les nouvelles opportunités et continuer à grandir professionnellement. L'école de boulangerie m'a non seulement donné les connaissances techniques mais également la confiance pour innover et créer avec passion, ouvrant les portes d'un avenir plein de possibilités. »



ÉCOLE DE BOULANGERIE VIETNAM

Première année de lancement : **2023**
Élèves inscrits en 2024 : **47**

L'école de boulangerie du Vietnam a ouvert ses portes le 5 septembre 2023 et a accueilli sa première génération d'élèves. Avec à peine une année d'expérience en boulangerie-pâtisserie, les élèves de première génération ont participé au International Food & Bakery Challenge organisé par la World Master Chef Association au Vietnam. Le concours a attiré des participants du Vietnam, du Cambodge, de Taïwan, du Japon, de Corée, d'Indonésie, de Singapour et de Malaisie.

Malgré la rude concurrence, nos élèves ont réussi à remporter 6 médailles dans différentes catégories.

- Une médaille d'or dans la catégorie bonbon au chocolat.
- Trois médailles d'argent dans la catégorie pain artisanal.
- Une médaille de bronze dans la catégorie dédiée à la présentation des desserts.
- Une médaille de bronze dans la catégorie dédiée aux gâteaux traditionnels du Vietnam.



Médaille d'or – bonbon au chocolat



Médaille d'argent – pain artisanal



Médaille de bronze – Dessert dédié



Médaille de bronze – Gâteaux traditionnels du Vietnam

ÉCOLE DE BOULANGERIE VIETNAM - SUITE

Les élèves ont eu deux semaines pour se préparer et s'entraîner en vue de la prestation devant les juges. Certains jours ils restaient à l'école jusque tard dans la soirée pour suivre chaque fournée de gâteaux, surveiller les températures et s'occuper de la finition des gâteaux terminés. Et tout ce travail acharné a porté ses fruits avec ce merveilleux résultat qui a été une grande motivation pour les élèves.



Lam Thi Srieu



« Je suis très heureuse d'avoir été admise à l'école de boulangerie du Vietnam. L'école m'a choisie parce qu'elle me fait confiance et je suis absolument convaincue que l'école de boulangerie du Vietnam est l'endroit qui m'ouvrira les portes d'une vie meilleure que celle que j'ai connue jusqu'à présent.

Pendant mes études ici, j'ai trouvé l'environnement merveilleux. On peut dire qu'il n'existe aucun endroit qui offre un environnement aussi stimulant que celui de l'école de boulangerie du Vietnam. Ici, les enseignants me motivent toujours. Ils dégagent une énergie positive et la directrice nous salue toujours bien qu'elle soit plus âgée que nous, ce qui me donne le sentiment que, qui que je sois, je serai toujours respectée et aimée. Bien que nous soyons d'âges différents et que nous ayons des points de départ différents, nous partageons une passion pour les gâteaux. Je suis très reconnaissante d'avoir la possibilité d'étudier à l'école de boulangerie du Vietnam, c'est une véritable chance et un grand pas en avant dans ma vie, pour le présent et l'avenir. Une fois la formation terminée, je vais travailler pour gagner en expérience. Si j'en ai l'occasion, j'aimerais pouvoir aller plus loin, non seulement dans le pays, mais aussi dans le vaste monde. Histoire d'en apprendre davantage sur ma passion. L'important, c'est que j'étudie et que je ne le fasse pas uniquement pour moi, mais aussi pour transmettre ma passion aux enfants des régions reculées qui ont la même passion que moi et les aider à trouver un emploi. Lorsque je serai suffisamment stable, je ferai cette démarche importante. Parce que pour moi, un gâteau n'est pas qu'un simple gâteau, c'est aussi un remède. »

ÉCOLE DE BOULANGERIE ÉTHIOPIE

Première année de lancement : **2024**
Élèves inscrits en 2024 : **27**

Le 18 novembre 2024, nous avons célébré l'ouverture de notre 13e école de boulangerie en Éthiopie ! C'est un événement important, car nous avons accueilli notre première génération de 27 élèves enthousiastes, prêts à se lancer dans un parcours d'apprentissage, de créativité et de savoir-faire dans l'art de la boulangerie-pâtisserie.

L'inauguration s'est déroulée en présence d'invités de marque, dont des représentants du gouvernement, de notre école partenaire, General Winget, et de l'ambassadrice de Belgique en Éthiopie et à Djibouti, Annelies Verstichel.

À l'aube de ce nouveau chapitre passionnant, nous restons déterminés à cultiver les talents, à encourager l'innovation et à répandre la joie de la pâtisserie partout dans le monde. Ensemble, nous transformerons cette école en un lieu où la passion rencontre les compétences et où les rêves deviennent de délicieuses réalités.



GOUVERNANCE D'ENTREPRISE

La Bakery School Foundation est une initiative du groupe Puratos, dont le siège est situé à Grand-Bigard, Belgique. La Bakery School Foundation a été créée le 26 décembre 2017 par trois membres fondateurs, tous associés au Groupe Puratos :

- Puratos Group NV
- Puratos NV
- Coprem NV

La Bakery School Foundation succède à la précédente Bakery School Foundation VZW/ASBL. Celle-ci avait été établie le 18 mai 2016. La fondation a repris l'ensemble des activités, des actifs et des passifs de la précédente fondation (VZW/ASBL) à compter du 27 décembre 2017. La précédente fondation (VZW/ASBL) a été liquidée le 28 décembre 2017.

OBJET

La Bakery School Foundation a pour objet de :

- Mettre en place et promouvoir des programmes d'enseignement et d'éducation; organiser l'enseignement, la formation et le soutien.
- Promouvoir le concept et la pratique du commerce équitable.
- Contribuer au développement social, économique et écologique durables des producteurs et travailleurs défavorisés dans les pays en développement.
- Contribuer à toutes les bonnes œuvres et œuvres sociales, sans distinction, et en particulier à l'enseignement et l'éducation des enfants défavorisés dans les pays en développement.
- Parmi les activités spécifiques contribuant à la réalisation de l'objet de l'Association citons: établissement et participation à des associations à but non lucratif similaires au niveau national ou à l'étranger, en créant et en gérant des écoles de boulangerie pour les enfants défavorisés, encourageant l'emploi.

L'objet de la fondation ne peut être modifié qu'à l'unanimité des fondateurs.

MEMBRES

Toute personne soutenant les objectifs de l'Association peut demander à devenir membre associé. Le Conseil d'administration dispose d'un pouvoir discrétionnaire pour accepter ou refuser une demande d'adhésion.

Toute personne soutenant l'objet de l'Association, en tant que membre associé ou non, pourra, sur proposition d'au moins deux membres, être acceptée en tant que membre actif par décision de l'assemblée générale prise par une majorité de trois-quarts des voix des membres votants.

L'assemblée générale comprend tous les membres actifs. Tous les membres actifs ont les mêmes droits de vote, et chaque membre dispose d'une voix.

Les membres actifs et associés paient la même cotisation annuelle. Le montant de cette cotisation est déterminé par l'assemblée générale. Ce montant ne peut en aucun cas dépasser cinq cents (500) euros.

Au mois de juin de chaque année, le Conseil d'administration présente les états financiers pour l'exercice financier précédent ainsi que le budget pour l'exercice financier suivant, pour approbation par l'assemblée générale.

Lors de cette assemblée générale, l'Association fournit également des explications sur la manière dont elle a contribué à la réalisation de ses objectifs.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

La Fondation est gérée par un Conseil composé d'au moins trois membres, élus par l'assemblée générale pour un mandat de trois ans. Les directeurs peuvent être des membres de l'Association ou non, et peuvent être destitués à tout moment par l'assemblée générale.

Le Conseil d'administration gère la Fondation et est responsable de la gestion au jour le jour et de la mise en œuvre de ses programmes et activités.

Le Conseil d'administration se réunit en moyenne tous les trimestres pour discuter des activités et de la stratégie future des écoles de boulangerie. Les directeurs ayant un conflit d'intérêt doivent s'abstenir.

En 2023, le Conseil d'administration s'est réuni le 22 mars, le 13 mai, le 12 septembre et le 12 décembre.

Depuis sa constitution et pendant toute l'année 2023, le Conseil d'administration était composé des personnes suivantes :

- Présidente : I. Baty
- Secrétaire : C. Surdiacourt
- Trésorier : J-P. Michaux
- Membres du Conseil : S. Bouvy, M. Valls

Les membres du Conseil d'administration sont autorisés à engager valablement l'Association, moyennant la signature d'au moins deux membres, conformément à ses Statuts.

Les directeurs sont secondés dans leurs tâches par les volontaires suivants :

- Opérations quotidiennes : J. Segers, Bakery School Manager
- Communication : Z. Bati, Product Manager Sourdough & Grains
- Support juridique et fiscal : J-E. Moreno, Legal Counsel
- Support financier : J. Conchuela, Accounting Manager
- Ressources humaines : K. D'Haeseleer, HR Business partner.
- Support technique : C. Surdiacourt, Group Customer Technical Support

Les directeurs et les volontaires ont été choisis pour la diversité de leur expérience et leurs connaissances. La présence de représentants du groupe Puratos garantit le respect de la philosophie des fondateurs.

Ni les membres du Conseil d'administration ni les volontaires ne perçoivent une quelconque rémunération.

La comptabilité de la Bakery School Foundation est confiée au département comptabilité de Puratos. Ce département ne perçoit aucune rémunération pour ce service.

RAPPORT FINANCIER *

Rapport financier	
Propriétés de l'école de boulangerie (bâtiments et équipements)	€ 644.153
Liquidités	€ 416.556
Total de l'actif	€ 1.060.709
Capitaux propres	€ 338.271
Dettes	€ 722.438
Total du passif	€ 1.060.709
Profits et pertes	
Coûts d'exploitation des écoles de boulangerie	- € 1.056.278
Dons reçus	€ 1.056.278
Résultat net	€ 0

* Pour des raisons juridiques et pratiques, certaines Bakery School Foundations locales fonctionnent comme des sociétés sœurs plutôt que comme des filiales de la Fondation belge. Par conséquent, les chiffres présentés ci-dessus représentent une consolidation hybride des filiales et des fondations sœurs, offrant un aperçu précis des activités de la Bakery School Foundation dans tous les pays.

DIPLÔMÉS 2024

Inde



Brésil



Mexique



Afrique du Sud



DIPLÔMÉS 2024 - SUITE

Roumanie



Philippines



Liban



Salvador



www.bakerschoolfoundation.com

Bakery School Foundation - Verenigingstraat 59, 1000 Brussel, Belgium
info@bakerschoolfoundation.com

