



# **Campagne Alternance 2024**

## **SOMMAIRE**

#### **MARIE BLACHERE**

- Historique et valeurs
- Chiffres clés
- Equipe et atmosphère
- Réalisations et spécialités

#### **FORMATION**

- L'alternance chez Marie Blachère
- Chiffres clés
- Témoignages

#### **RECRUTEMENT**

- Processus de candidature
- Etapes et délais
- Nos engagements

## MARIE BLACHERE

BOULANGERIE, TARTERIE, SANDWICHERIE



## **Historique et valeurs**

#### **Historique**

En 2004, Bernard Blachère et sa fille Marie, décident d'ouvrir une boulangerie à Salon de Provence, avec un concept différent de tous les autres : une présentation des produits comme au marché.

Le concept plaît... Tellement que vous pouvez désormais nous retrouver en Belgique, au Luxembourg, au Portugal ou encore aux États-Unis!

C'est avec la passion du métier et un savoir-faire authentique que les boulangeries Marie Blachère continuent encore aujourd'hui, de faire rayonner ces valeurs, au travers d'un concept qui, chaque jour, séduit de nouveaux clients depuis ses débuts en 2004.

#### **Valeurs**

## Chiffres clés

#### **Marie Blachère c'est...**

- 770 magasins en France au 01/01/2024
- Près de 70 nouveaux magasins chaque année
- + de 12 000 salariés sur le réseau
- 9 magasins à l'international (USA, Portugal, Luxembourg, Belgique)

## Équipe et atmosphère

## Équipe

- Une équipe de 15 personnes en moyenne par magasin
- Des managers et tuteurs sensibilisés et formés
- Une équipe RH pour un suivi garantissant les conditions d'accueil et une formation optimale

## **Atmosphère**

- Des magasins sélectionnés pour accueillir au mieux nos alternants
- Des managers expérimentés, présents et disponibles pour accompagner nos apprentis

## Réalisations et spécialités

#### Réalisations

 Précurseurs de l'offre 3+1, Marie Blachère a ouvert la voie à de nombreuses innovations au service de ses clients

## **Spécialités**

 Chez Marie Blachère, tous nos pains sont pétris, façonnés, et cuits sur place, dans chacune de nos boulangeries et par nos boulangers, en respectant avec soin chaque étape de fabrication.

## **Formation**

Boulangerie Vente



## L'alternance chez Marie Blachère

Parce que chez Marie Blachère, nous croyons en l'avenir, nous recherchons de nouvelles recrues en alternance afin de les faire monter en compétences en vue d'une embauche en CDI à l'issue de leur formation.

## **En boulangerie**

**En vente** 

CAP, BP ou BM Boulanger... Chez Marie Blachère, nos apprentis découvrent les techniques de la boulangerie auprès de professionnels compétents et profitent d'une présence managériale de proximité précieuse.

CAP, Bac Pro Vente ou BTS MCO... Chez Marie Blachère, nos alternants en vente bénéficient de l'expérience de nos vendeurs et de nos responsables de magasins expérimentés afin d'acquérir les techniques de vente et le sens du service client qui nous est cher.



+ de 650 alternants recrutés en 2023



>Nous accompagnons nos alternants boulangers en consacrant un temps à la fabrication des produits pour leur examen,

>Les Boulangeries Marie Blachere fidélisent les alternants embauchés en CDI en leur attribuant une prime.

## Parcours d'apprentis ...

#### **En boulangerie**

#### Marguier Florine – Responsable Production

Engagée comme Apprentie Boulangère en 2016
Florine a passé une très bonne alternance avec son maître
d'apprentissage qui lui a appris le métier de boulangère,
Elle a évolué aux postes de boulangère, préparatrice, adjointe
production pour devenir Responsable Production dans son magasin
Aujourd'hui, elle est polyvalente et forme un alternant en 2ème année
qu'elle embauchera en CDI au terme de son contrat.

#### **En vente**

#### Arhab Charlène – Responsable Magasin

Engagée comme Apprentie en CAP vente en 2017 puis en Bac Pro Vente jusqu'en 2020, Charlène a eu deux tuteurs (Responsables Magasins) qui l'ont accompagné durant son alternance. Elle a évolué aux postes Vendeuse (25h), 1ère Vendeuse (35h), adjointe et Responsable Magasin.

Elle souhaite embaucher un alternant à la rentrée prochaine. Elle se sent bien dans le Groupe et compte continuer d'évoluer.

## Recrutement

Boulangerie Vente



## **Processus de Recrutement**

Entretien avec l'alternant, le tuteur et le Responsable magasin Validation de l'embauche par le Relais Métier et le Manager de Secteur Le Responsable magasin constitue l'embauche administrative de l'alternant

Tous nos postes en alternance sont également ouverts aux collaborateurs H/F en situation de handicap qui seraient accompagnés par notre Mission Handicap.

## Nos engagements

## **Accompagnement**

Nos futur(e)s apprenti(e)s seront accueillis au sein des magasins répondant à des critères internes définis (exemplarité des équipes, équipe complète en termes d'effectifs...). Nos managers et tuteurs sont actuellement de nouveau sensibilisés au recrutement, à l'accueil et au suivi de nos futurs apprenants (livrets, conseils, équipe formation/alternance à disposition).

#### Évolution

De nombreuses possibilités d'évolution s'offrent à nos apprentis/alternants en boulangerie comme en vente. Nous favorisons la promotion interne et la gestion de carrière au sein de la société.

# Nous contacter

Pôle formation

## **Vos interlocuteurs**

## **Service Formation – Groupe Blachere**

Stéphanie Catelan Responsable Formation 07 64 61 79 53 <u>stephanie.catelan@blachere.fr</u>

Sarah Reguieg Chargée Formation 04 90 26 26 15 sarah.reguieg@blachere.fr

## Merci

À bientôt chez Marie Blachère!