

# Portrait

## **Richemont, centre de compétences – boulangerie-pâtisserie-confiserie**

Richemont est un centre de compétences indépendant, sur le plan national et international, pour l'ensemble de la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie, constitué de deux entreprises juridiquement indépendantes.

La **fondation Richemont** comprend l'entier de la formation de base et continue, la gastronomie et le secteur hôtelier ainsi que la gestion de la qualité des matières premières et des produits.

La **SA de prestations Richemont** se compose de sa propre maison d'édition avec les livres, le matériel didactique, le Bulletin Richemont, les brochures, une agence iconographique des logiciels et un service de renseignement pour la production et le commerce de détail.

Le capital de la fondation ainsi que le capital en actions appartiennent entièrement (100 %) à l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC) à Berne

## **ENTREPRISE**

Depuis 1945, l'Ecole professionnelle Richemont offre un programme de formation pour l'ensemble de la branche boulangerie-pâtisserie-confiserie. Depuis sa création, l'offre englobe des cours pour la production, la technique de vente ainsi que des séminaires de technologie et de conduite d'entreprise.

Dans le domaine de la formation initiale, Richemont est chargé du développement des cours interentreprises dans le cadre du système de la formation suisse. Ces cours procurent une certaine dextérité professionnelle aux futurs professionnels de la branche. L'offre de formation à orientation professionnelle compose les autres devoirs de l'Ecole comme par exemple: les cours, les séminaires, les cours modulaires, les formations individuelles et spécifiques pour des entreprises ainsi que des cours préparatoires aux brevets et à l'examen supérieur. En plus, des séminaires de un jour ou des séminaires modulaires concernant l'alimentation, le marketing, la gestion d'entreprise ou celle des collaborateurs étoffent cette offre.

Depuis 1948, des cours et séminaires de groupe sont aussi proposés à des professionnels de la branche tant sur le plan national qu'international. Ces formations se déroulent au choix, sur site ou à la Seeburgstrasse 51 à Lucerne.

Depuis 2004, Richemont centre de compétences, dispose de la certification EduQua dans le domaine de la formation. Ce label atteste que l'Ecole professionnelle dispose d'une offre moderne, de qualité élevée et pertinente et garanti aux participantes et participants le standard exigé aux institutions de formation continue.

Le centre de compétences Richemont conseille et soutient largement les entreprises aussi bien dans le domaine professionnel que celui de la technique de vente. Entre autre, le spectre de conseils comprend les points suivants : l'optimisation des processus de fabrication, la saisie des erreurs et l'application des mesures de correction, l'instauration de nouvelles technologies, le développement et la mise en place de nouvelles idées de produits ainsi que le suivi professionnel et la formation dans les domaines de la vente, du marketing et de l'administration.

Les prestations de services dans le domaine de la gestion de la qualité comprennent les analyses de céréales et de farines, le contrôle et le développement de produits, les essais de cuisson et les distinctions de produits (déclaration). Richemont conseille les entreprises en matière de conception de recettes, d'hygiène, de processus et de technologies spécifiques ainsi que d'introduction d'une assurance qualité globale.

Depuis 1945, le Bulletin professionnel Richemont informe sur les événements les plus importants et transmet des communications professionnelles. Le service d'édition de Richemont diffuse des ouvrages professionnels reconnu au niveau international ainsi que du matériel didactique dans diverses langues pour toute la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Le restaurant de Richemont dispose de plus de 70 places. Il est renommé pour son légendaire « Bäcker-Fröstück », un buffet petit déjeuner avec plus de 40 diverses sortes de pains. L'hôtel se compose de 13 chambres avec un total de 35 lits. Il n'est pas uniquement réservé aux participants aux cours mais il est également disponible pour les voyageurs et les visiteurs de passage. La partie gastronomie et hôtelière de Richemont, centre de compétences est ouverte au public.