

Observatoire des métiers de l'alimentation en détail



Etude Qualité de Vie au travail et Conditions de Travail (QVCT)

Phase 1: Immersion dans les entreprises de l'alimentation en détail

Lancement d'une étude sur la Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT)

- L'Observatoire des métiers de l'alimentation en détail lance pour le compte des 6 branches réunies une **étude pour mesurer la qualité de vie au travail et les conditions de travail (QVCT)**. Cette étude est financée par l'OPCO des entreprises de proximité.
- Les travaux seront conduits en 2 temps :
 1. En septembre et novembre 2025, un premier temps consacré à des **immersions au sein des entreprises** des différentes branches pour observer les pratiques et échanger au plus près avec les employeurs et les salariés.
 2. En novembre et décembre 2025, un second temps consacré à une **enquête en ligne** anonymisée, **destinée d'une part aux employeurs et d'autre part aux salariés** des différentes branches.

A terme, les pratiques et des conseils seront restitués dans le cadre de différents guides et fiches tendances.

Zoom sur la phase 1: Immersion au sein de 18 entreprises de l'alimentation en détail

Pourquoi des immersions?

- Pour resituer systématiquement les **actions QVCT par rapport aux enjeux du secteur et aux choix stratégiques des entreprises**
- Pour **comprendre les dynamiques des entreprises en termes de QVCT et leur émergence**
- S'appuyer sur le **travail réel** pour construire des **préconisations opérationnelles**

→ une analyse des conditions réelles de QVCT et d'organisation

Entretiens semi-dirigés avec dirigeant / encadrant

②

Observations en situation de travail et dialogue à partir de traces de l'activité

③



①

www.observatoire-metiers-alimentation.fr

1

Au quotidien, le/la boulanger(ère) :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des produits de boulangerie
- Conditionne, présente et met en valeur les produits de boulangerie
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Niveau 3 :

- CAP Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Plâtrerie boulangerie

Niveau 4 :

- Bf Boulanger
- Bac Pro Boulanger pâtisseries

Niveau 5 :

- Bf Boulanger

Ce métier est pour toi, si...

- Tu es **RIGoureux(x)**
- Tu aimes **TRAVAILLER EN ÉQUIPE**

Opportunités professionnelles

Après une formation de chef de fabrication, responsable des achats, commercial et chef de cuisine, il est possible de travailler en boulangerie, glacier, pâtisserie, charcuterie, traiteur, poissonnerie et cabinet de conseil en alimentation.

<https://boulangerie.org/formation-emploi/>

Les **observations** : comment ça se passe?

Nous nous rendrons dans plusieurs structures pour comprendre les métiers (comment on s'organise dans une journée, leur fonctionnement, l'organisation mise en place. Si vous êtes intéressés, voici les étapes proposées :

Communication de votre intérêt

à votre interlocuteur à la branche

- **Appel par le cabinet** et présentation des immersions terrain, rappel du cadre déontologique
- Si accord, définition des modalités de venue



Pour une immersion :

- Sur une demi-journée (latitude donnée à l'entreprise pour choisir)
- 1 à 2 entretiens avec dirigeant / encadrant
- 2 à 3 personnes suivies au poste avec échanges simultanés

Réalisation de l'observation terrain



Débriefing avec le consultant sur les points saillants de votre organisation. Ces éléments restent à votre discrétion

A la suite de l'ensemble des recueils, le cabinet analysera de manière transversale l'ensemble des éléments retenus. **Les résultats vous seront transmis**



Une **immersion**: nos garanties

C'est pour

- Mieux comprendre votre travail
- Prendre connaissance des situations réelles
- Vous poser des questions sur ce qui est facile / difficile dans votre travail / ce dont on doit tenir compte
- Voir dans quel environnement l'activité est réalisée

Nos garanties

- Vous accompagner dans votre quotidien sans vous déranger
- Auprès de chaque personne rencontrée, nous présenterons le projet et le principe

Ce n'est pas

- Pour évaluer votre travail ou votre organisation

Au total, 18 temps d'observations seront réalisés auprès des entreprises pour comprendre concrètement les activités, les métiers et le fonctionnement.

 Vous souhaitez **ouvrir vos portes ...**

Contact:

ndelorme@observatoiremetiersalimentation.fr