



Du 21 au 27 avril

Au Four et au Moulin ASBL
Chaussée du Roeulx, 331A à 7000 Mons



Au Four et au Moulin

Une boulangerie-pâtisserie pas comme les autres !

Au Four et Au Moulin est une Entreprise de Formation par le Travail (E.F.T.) au service de l'insertion sociale et professionnelle de personnes peu qualifiées.

Pour soutenir ses activités d'insertion, une petite entreprise de boulangerie-pâtisserie artisanale s'est développée.

Nous proposons 3 formations:
boulangerie-pâtisserie
vente au comptoir
employé(e) polyvalent(e)

Au Four et au Moulin a donné naissance à un autre projet, « Les P'tits Fours », qui accueille les enfants de 0 à 3 ans. Agréée par l'ONE en tant que Maison Communale d'Accueil de l'Enfance, elle ouvre ses portes plus spécifiquement aux enfants de personnes en insertion professionnelle. Ce service d'accueil de jour vise l'accès à tous, l'égalité des chances pour tous dans le respect des différences de chacun et encourage la multiculturalité.



Chaussée du Roeulx, 331 A
7000 Mons

Pour toutes informations :
l'équipe socio-pédagogique est à votre écoute au 065/33.56.45
l'équipe commerciale est à votre disposition au 065/33.88.22

Mail : service.admin@afam.be
Site : www.afam.be
RPM Mons – TVA BE 0440.676.443
Agrément EFT 2003-174

Si vous souhaitez nous soutenir dans notre geste social quotidien, sachez que :

- un compte «Solidarité stagiaires» existe : 755-4120645-41.
- vos dons sont déductibles d'impôts au-delà des 30€ s'ils sont versés à Caritas Secours, n° 260-0174363-26, avec la mention OBLIGATOIRE « Souhaite aider Au Four et Au Moulin ». Ils nous seront rétrocédés et permettront de poursuivre nos divers projets en cours.

D'ores et déjà, merci pour votre soutien !

Avec le soutien





Samedi 21 avril

Inauguration officielle de notre magasin entièrement rénové **10h30**

Un espace encore plus confortable et chaleureux, car nous mettons un point d'honneur à offrir un encadrement professionnel et un service de qualité à nos clients, nos stagiaires et à notre région ! *En présence des Autorités, des Pouvoirs Subsidiants et des Partenaires.*

dès 8h Marche de la Solidarité organisée avec le concours des Ropieurs.
Départ entre 8h et 14h - 5 / 10 km – Affiliés : 1€ – Non affiliés : 1.50€

de 10h à 16h
Samedi 21 et dimanche 22 avril

Découverte de l'atelier en activité, démonstrations du savoir-faire des stagiaires « Boulangerie-Pâtisserie » et des stagiaires « Vente », découverte de nos produits traditionnels, dégustation des nouveautés et des spécialités, visite des installations pédagogiques et présentation des outils, présentation interactive des « Ateliers Collectifs », projection du film : « Juillet 2006 : Magma au Burkina », exposition des travaux des stagiaires « Employés Polyvalents », stands d'informations et animations diverses...

Week-end

Mardi 24 avril de 10h à 13h

La fabrication des biscuits tournesols

de 13h à 16h Conférence à destination des chefs d'entreprises :
« Le service Jobcoaching : un atout pour un engagement réussi ! »
Les avantages d'une formation en EFT

« SEMA : Synergies Employeurs et Milieux d'Accueil »
par la Cellule Enfance du Cabinet de Madame la Ministre Fonck (Ministre de l'Enfance, de l'Aide à la Jeunesse et de la Santé)

En exclusivité

Découvrez, en avant-première, le nouveau four portable de la sprl J.Hecq & Co «Turtle1», écologique et économique (multi-combustibles), cuisson saine et savoureuse : démonstration des « multi-usages » possibles.

Mercredi 25 avril

Démonstration
Les secrets d'une baguette croustillante à l'ancienne

de 13h à 16h



portes
ouvertes

Jeudi 26 avril

de 9h30 à 16h

Conférences à destination de nos partenaires

matinée « Au Four et Au Moulin » : Pour qui ? Pourquoi ?

Les programmes de formation et les services proposés.
Les bienfaits de la pédagogie par le projet dans l'insertion socioprofessionnelle des stagiaires en formation « Au Four et Au Moulin ».
Participation à un projet stagiaires : repas convivial (sur inscription)

après-midi Pourquoi «Les P'tits Fours» ?

Le projet pédagogique de la MCAE : les services et activités spécifiques.
Comment concilier formation et enfants en bas âge ? Témoignages

Visite des installations et rencontre des acteurs de terrain

Semaine

Vendredi 27 avril

Journée spéciale « Grand-Mamy »

Démonstration : la confection des tartes de saison

de 10h à 13h

