

Communiqué de presse

Angers, le 18 juin 2020

La Maison Bécam signe la Charte de la diversité et cultive son goût pour l'apprentissage



© Clic Corporate

Le 4 juin, le gouvernement annonçait le lancement d'un plan de relance massif pour l'apprentissage. Fondée en 2005, la Maison Bécam cultive un goût certain pour le sujet. Une appétence intimement liée au parcours de ses dirigeants, Cécile et Nicolas Bécam, dont l'aventure a débuté en formation professionnelle pour les mener à la création d'un groupe qui relie aujourd'hui 8 boulangeries implantées à Angers et dans son agglomération (CA 2019 : 8 M€). En 15 années, plus de 150 jeunes ont intégré l'entreprise pour se former aux métiers de la boulangerie, de la pâtisserie, de la vente et de la gestion administrative. La Maison Bécam a souhaité prolonger cet engagement en signant la Charte de la diversité qui a pour objectif de lutter contre les discriminations et de promouvoir la diversité en tant que facteur de performance économique et sociale.

Une charte qui prolonge la démarche de recrutement et d'accompagnement de la Maison Bécam

Créée en 2004, la Charte de la diversité est proposée à la signature de tout employeur, qui souhaite, par une démarche volontariste, agir en faveur de la diversité et dépasser ainsi le cadre légal de la lutte contre les discriminations pour faire de la Diversité un axe stratégique.

Nicolas Bécam, qui vient de rejoindre les 3 800 signataires de la Charte, motive son engagement : *"La Maison Bécam est fondée sur des valeurs telles que l'humain, l'émotion, le partage et la transmission des savoirs. Tout au long de mon parcours, j'ai eu la chance qu'on me tende la main et, lorsque j'ai créé ma propre entreprise, il me semblait essentiel de donner, à mon tour, la chance à des jeunes. Je connais particulièrement bien l'apprentissage pour l'avoir vécu pendant 6 ans et je suis*

très fier d'avoir pu accompagner 155 apprentis ces 15 dernières années. Je retrouve, dans la Charte, beaucoup des valeurs sur lesquelles nous construisons la Maison Bécam : la diversification des recrutements, veiller à la progression des collaborateurs au sein de l'entreprise, les associer à sa réussite... Cette signature va nous permettre de prolonger nos engagements et de fédérer en interne. Les actions que nous mettons en place doivent s'inscrire dans un projet collectif. »

Les apprentis de la Maison Bécam affichent un taux de réussite de 92%. Ils ont pu rallier l'entreprise à travers des formations très diverses : Brevet Professionnel, Brevet Technique des Métiers, CAP, BEP, BAC Pro, BTS, Licence et Master.

Du Brevet Professionnel à la gestion d'une boulangerie : le témoignage d'un apprenti de la Maison Bécam

Quentin Chaillou, 26 ans, est l'un d'entre eux. Aujourd'hui manager de la boutique angevine du Boulevard Foch, et à la tête d'une équipe de 8 collaborateurs, il a rejoint la Maison Bécam en 2011.



© Clic Corporate

Alors titulaire d'un CAP, il se souvient : *“J'ai toujours été passionné par les métiers de bouche et je me suis rapidement découvert une vocation pour la boulangerie. J'ai intégré la Maison Bécam en tant qu'apprenti dans le cadre d'un Brevet Professionnel que j'ai obtenu en 2013. J'ai signé mon premier CDI en 2014, au sein de la boutique de Saint-Barthélemy d'Anjou. Deux années plus tard, je prenais le poste de boulanger de la boutique de Foch dont je suis désormais manager. Je n'aurais jamais cru pouvoir atteindre ce niveau de responsabilité si vite et je sais que tout le monde n'a pas cette opportunité. Le maître mot reste le travail et j'ai beaucoup appris au contact de mes responsables. J'essaye aujourd'hui, à mon tour, de transmettre mon savoir-faire aux 5 apprentis que j'encadre.”*

Le groupe Maison Bécam emploie actuellement 122 collaborateurs dont 40% d'apprentis. En pleine phase de développement, l'entreprise est toujours à la recherche de nouveaux talents.

La rentrée de septembre 2020 se prépare d'ores et déjà avec 18 postes à pourvoir en apprentissage : 9 en boulangerie, mention connexe ou BP, 7 en vente, CAP ou Bac Pro , 1 en marketing/communication et en 1 en gestion/comptabilité.

Toujours en prévision de la rentrée, et toute l'année, Maison Bécam recrute également en CDI et en CDD. Parmi les postes à pourvoir actuellement : vente, boulangerie et pâtisserie, manutention, RH et management.

Les candidatures sont à transmettre à l'adresse recrutement.maisonbecam@gmail.com en précisant l'intitulé du poste ciblé.

A propos de Maison Bécam – www.maisonbecam.com

Pour Cécile et Nicolas, la Maison Bécam est une belle aventure qui dure depuis 2005. Ils gèrent désormais 8 boutiques sur Angers et sa périphérie – boulevard Foch, rue Saint-Julien, place Imbach, Espace Anjou, Saint-Barthélemy d'Anjou, Avrillé, l'écoparc Atoll de Beaucozézé, Brissac-Quincé – ainsi qu'un atelier pâtisserie de 350m² dans le MIN d'Angers. Nicolas aime le travail à l'ancienne qui demeure pour lui un gage de qualité. La Boulangerie-Pâtisserie est pour lui une vocation. Suivant l'exemple de ses parents, eux-mêmes installés à Saint-Barthélemy d'Anjou, il s'est orienté à son tour dans la fabrication du pain d'abord, puis des gâteaux et de tout ce qui fait la renommée d'une bonne maison. Son savoir-faire, il le transmet désormais à son équipe, 122 employés et apprentis qu'il conseille lui-même. Avec 8M€, son entreprise réalise en 2019 son chiffre d'affaires record.

Contacts presse :

Agence OXYGEN - Corentin Brichon : 06 65 31 29 20 | corentin.b@oxygen-rp.com