



Centre de Formation Duale aux métiers de Boulangers et Pâtisseries



www.epigasy.com

Qui sommes-nous ?

EPIGASY est le premier et l'unique centre professionnel de formation pratique aux métiers de boulanger-pâtisseries à Madagascar.

EPIGASY est le fruit d'une collaboration entre l'Association EPIGASY, une association à but non lucratif, et plusieurs donateurs nationaux et internationaux. L'Association EPIGASY est une association suisse-malagasy fondée et dirigée par Mr et Mme MARION en 2014.

A l'issue de leur formation, les apprentis passent un examen officiel sanctionné par un diplôme agréé par l'Etat Malagasy.

Notre raison d'être ?

Former des jeunes malagasy de 18 à 25 ans, sans distinction de genre, et issus principalement de milieux défavorisés, aux métiers de boulangers et pâtisseries.

Epigasy est géographiquement basé à Toamasina, mais la formation s'adresse à des jeunes de tout Madagascar.

La formation est entièrement gratuite pour les apprentis, et ceci, durant les 12 mois d'apprentissage.



Avec son activité, EPIGASY participe au rehaussement du niveau qualitatif de la filière boulangère et pâtisseries dans la grande île.

Qu'avons-nous accomplis depuis ?

Entre 2014 et 2017, l'Association EPIGASY, avec le support des sponsors, a réussi à créer le Centre EPIGASY avec une infrastructure complète et moderne. Le Centre a été officiellement inauguré en Mars 2017.

A ce jour (Mai 2019), trois promotions sont déjà sorties du Centre, avec une majorité des diplômés déjà en activité. Chaque promotion compte une dizaine de jeunes.



Au quotidien ?

Les programmes de formation chez EPIGASY sont élaborés et enseignés par des professionnels expérimentés dans leur domaine respectif.

Deux chefs d'entreprise expatriés, Olivier Bourgois et Pascal Dubois, assurent régulièrement le perfectionnement du personnel formateur et d'encadrement du Centre.



Quatre formateurs nationaux assurent la formation quotidienne, en mode alterné, des apprentis.

Rommel Boto est le premier responsable pédagogique du Centre. Il est secondé par Tojo Randriambololona, Andhy Randrianandrasana et Lydia Manjakavelo James.



Joëline Razanamiandrisoa et Gilberte Rasoa Herimalala assurent la partie administrative et de gestion.

Le Comité de l'Association EPIGASY supervise et organise l'ensemble des activités du Centre. Le Comité assure également le financement du bon fonctionnement du Centre.



Notre magasin de vente

L'Association EPIGASY, à but non lucratif, ne peut pas faire de bénéfice. Le magasin doit simplement contribuer au financement du fonctionnement du Centre.

Tous les produits exposés sont fabriqués par nos apprentis. **Votre achat contribue donc, directement au soutien financier de la formation des jeunes.**



La formation duale en quelques mots

Une formation duale désigne un système de formation qui alterne la formation pratique et théorique. Dans les normes, la formation pratique représente environ 80% du temps.

Cette méthode de formation est avant tout pratiquée dans les pays nord européens, tel que le Danemark, la Hollande, l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse.

La formation duale facilite l'insertion professionnelle.



Ils nous font confiance



... et bien d'autres encore.

Nous contacter



Villa ex-Souvenir Route d'Ivoloina
Tanamakoa Plle 12/13
501 Toamasina – Madagascar
Tél Epigasy : +261 32 05 013 51
Tél Comité : +261 32 05 012 31
E-mail : centre.epigasy@gmail.com
Site : www.epigasy.com

Pour participer à la formation des jeunes, vous pouvez verser vos dons au compte bancaire ci-après :

Association pour la formation duale aux métiers de boulanger et pâtissier
IBAN MG 46 0000 4000 1001 1945 20101 13
SWIFT : BMOIMGMG