

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 1 an en alternance (400 heures de formation)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire du CAP Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Chocolaterie
- MC* relevant de la pâtisserie ou de la chocolaterie
- CAP Boulanger
- Bac Pro Boulangerie Pâtisserie
- BTM Pâtissier

Types d'emplois et débouchés

Le titulaire du diplôme occupe un poste d'ouvrier très qualifié en pâtisserie. Il se perfectionne dans la production de desserts et se spécialise dans celle d'entremets, de gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquebouches. Il exerce principalement son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie. Dans le respect des règles d'hygiène, alimentaire et de sécurité, il assure :

- L'organisation et la gestion de la fabrication des produits de pâtisserie de boutique
- L'approvisionnement de l'espace de vente en produits de pâtisserie
- La mise en valeur des choix de production
- Le suivi de la production en la valorisant auprès des vendeurs de la boutique

Dans des pâtisseries et des boulangeries pâtisseries artisanales, des établissements spécialisés de type salon de thé, des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels, des établissements de restauration et d'hôtellerie restauration et des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

Nos indicateurs

- Ouverture de la formation en septembre 2024
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine 2022 cohorte à 7 mois

*A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Avoir un sens artistique et créatif
- Montrer de la curiosité pour la gastronomie en général
- Apprécier le travail en équipe
- Être organisé et discipliné
- Faire preuve d'une endurance physique
- Avoir une hygiène irréprochable
- Être polyvalent et dynamique
- Accepter de travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés
- Être concerné par les préoccupations sociétales du développement durable

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

Bloc 1 : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches :

- Préparation de base
- Montage et finitions des produits finis

(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'hygiène et la sécurité)

Bloc 2 : Optimisation de la production en pâtisserie :

- Choix et valorisation des techniques et matière d'œuvre
- Optimisation et suivi de la production

(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'hygiène et la sécurité)

Enseignement général

- Français
- Mathématiques : calculs appliqués à l'enseignement professionnel
- Anglais

