

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 d'un CAP Pâtissier, d'un CAP Boulanger ou d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CS* en boulangerie ou en pâtisserie
- BP Boulanger
- Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Types d'emplois et débouchés

En tant que tourier ou ouvrier spécialisé, le titulaire de ce certificat de spécialisation exerce son activité au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de fabrication sous la responsabilité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise. Le tourier est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes et respecte les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. Son activité consiste à :

- Fabriquer et transformer toutes les pâtes et les appareils de garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration à emporter
- Mettre en valeur sa production

Dans une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (en boutique ou activité non sédentaire), dans un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente, dans un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire, dans une entreprise de traiteur ou dans un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un espace de fabrication de produits à base de pâtes.

Nos indicateurs

- Ouverture de la formation en septembre 2025
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

*Anciennement Mention Complémentaire (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

- Être ordonné, rigoureux et discipliné
- Faire preuve de vivacité
- Avoir des qualités d'écoute et de disponibilité
- Avoir une bonne résistance physique (travail en position debout)
- Avoir une hygiène irréprochable
- Savoir travailler en équipe

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 : Réalisation de fabrications à base de pâtes

- Elaboration des pâtes
- Confection des produits finis
- Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

Bloc 2 : Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

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

Enseignements transversaux

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Enseignement général

- Expression orale et écrite
- Mathématiques appliquées à l'enseignement professionnel
- Anglais

