



MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE CETTE FORMATION C'EST LA CRÈME DE LA CRÈME !

Objectif pédagogiques

- Connaître l'ensemble des produits et gérer les stocks et l'approvisionnement
- Confectionner et présenter des fabrications spécialisées sucrées (entremets, pâtisseries, glaces, chocolats ou desserts de restaurant...), ou salées (produits de traiteur).
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre ou de chocolat
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité, de qualité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

⌚ Durée


- Contrat d'apprentissage en 1 an.
- 7 mois pour la formation continue

📄 Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un bac professionnel boulanger-pâtissier.

📍 Lieu de la formation

C CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

👤 Profil concerné

- La formation est ouverte en apprentissage en 1 an pour les jeunes titulaires d'un CAP ou d'un Bac pro dans la même discipline et aux adultes en reconversion professionnelle dans le même secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.
- Sens du travail en équipe.
 - Créativité et esthétisme.
 - Capacité d'adaptation

⚙️ Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 420h de formation sur 1 an
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

📅 Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.



APPRENTISSAGE : 45.5% réussite et 87.2% satisfaction
62.5% poursuite des études et **37.5% insertion** professionnelle
100% de présentation à l'examen et **NC% d'insertion** sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance de l'entreprise

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du pain».

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

La profession recherche des pâtisseries qualifiés. Accéder à la mention pâtisserie facilitera votre entrée dans le monde professionnel. Une personne désirant s'orienter vers ce métier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi (boutiques artisanales, hôtellerie-restauration, salon de thé, grande distribution...). Elle pourra aussi compléter sa formation (Bac professionnel boulanger-pâtissier, BTM pâtissier, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise en France ou à l'étranger ou le savoir-faire français est très recherché.

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux laboratoires de pâtisserie et glacerie neufs, une boutique de vente boulangeriepâtisserie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa).

😊 Les + de la mention pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie

- Une spécialité très recherchée par les employeurs
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un métier manuel, de goût, tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée (35 500 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise



€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".



Année 2024-2025

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com • 🌐 www.cifayonne.com • 📺 📷 📱