

MÉTIERS DE BOUCHE

MC BOULANGERIE SPECIALISÉE

"Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr

CANDIDATURE

Vous pouvez candidater à partir du mois de mars en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

STATUT

Contrat d'apprentissage – 30 ans.

Période d'essai : 45 jours effectifs travaillés en entreprise hors période de formation ou congés.

ORGANISATION

Formation de 400 heures sur 1 an au maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

VALIDATION DE LA FORMATION

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3 (anciennement V), en fin d'année.

COMPÉTENCES VISÉES

Organiser :

- identifier des informations
- mettre en condition des matières premières
- dresser et préparer une liste de matériels, de denrées nécessaires
- appliquer des consignes
- prévoir une fabrication

Réaliser :

- appliquer des techniques en respectant les réglementations en vigueur
- produire
- nettoyer, ranger le poste, les matériels

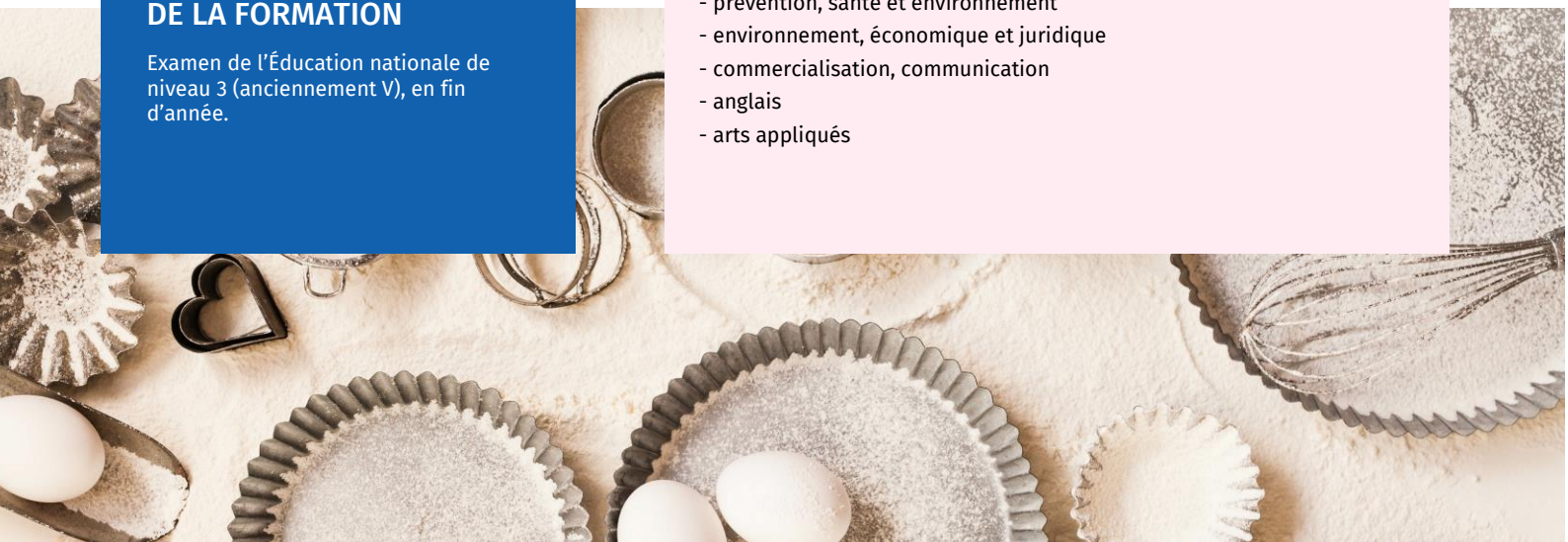
Apprécier :

- vérifier
- contrôler
- évaluer et rectifier une situation
- interpréter une fiche technique
- goûter
- justifier un point de vue

CONTENU DE FORMATION

Enseignement professionnel :

- travaux pratiques
- technologie professionnelle
- sciences appliquées
- connaissance de l'entreprise
- prévention, santé et environnement
- environnement, économique et juridique
- commercialisation, communication
- anglais
- arts appliqués



PRÉSENTATION

L'IMT est un établissement public géré par la Chambre de commerce et d'industrie de Grenoble. Ce rattachement à la CCI de Grenoble est un gage de sérieux, de rigueur de gestion et d'adéquation avec les besoins des entreprises.

L'IMT avec l'IST, l'ISCO et l'IFMT, constituent un ensemble interprofessionnel très important de formations en alternance. L'IMT prépare ainsi des alternants à plus de 80 formations du CAP au BAC +5, dans près de 50 métiers différents.

C'est la richesse de l'établissement que de reproduire un grand village des métiers et savoir-faire : les services, les métiers de bouche, la santé et les métiers de l'encadrement, entre autres. Tout cela dans une ambiance qui donne envie d'apprendre et de partager.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

LA VIE DE L'IMT

C'est aussi des projets, des échanges, des concours.

Retrouvez toutes les actualités sur notre site : www.imt-grenoble.fr et nos pages Facebook et Instagram.



HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

Un accès Wifi gratuit.

Un espace détente /salon télévision à chaque étage.

Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

ACCÈS

Situé dans le centre de Grenoble, l'IMT est desservi par le réseau de bus et le tram.

Bus : ligne C3, arrêt Christophe Turc, lignes C6 et 12, arrêt Maison des Anciens.

Tram : ligne A, arrêt Grand'Place transport.

Train : gare d'Echirolles à proximité.

Possède un parking extérieur et intérieur pour les apprenti(e)s internes.

