

METIERS DE BOUCHE CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

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

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Être titulaire du CAP ou BAC PRO Boulanger Pâtissier.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 20 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de pâtisserie équipé.

Centre de ressources et de documentations
Salles informatiques.

Intervention de fournisseurs et partenaires,
participation à des concours internes ou externes.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis. Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education nationale de niveau 3, en fin de 1ère année RNCP 38761.

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de début certification : 26-03-2024.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

Validation en CFA et en entreprise des compétences professionnelles dans le cadre du contrôle en cours de formation.

Adultes : épreuves ponctuelles en fin d'année

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser :

- Sélectionner les matières d'œuvres
- Planifier la production

Réaliser :

- Gérer les techniques selon la fabrication
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Apprécier :

- Respecter le cahier des charges
- Suivre et analyser la production

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion et communication
- Anglais
- Arts appliqués
- Dossier professionnel

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

CAP Chocolatier Confiseur (1an).

Le/la titulaire de la CS pâtissier de boutique peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisserie
- Glacerie
- Chocolaterie
- Confiserie
- Autres entreprises de l'alimentation
- Hôtellerie et restauration

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCÈS

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre 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 démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire.

Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

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

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.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible. Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis

contact.sca@grenoble.cci.fr

RESTAURATION

La restauration comprend :

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

Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.