

## 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 m<sup>2</sup> 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
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- 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 Boulanger ou d'un premier diplôme de Niveau 3 (CAP - MC\*) ou supérieur (Bac Pro) du même domaine (MC\* Boulangerie spécialisée - MC\*Pâtisserie boulangère - Bac Pro Boulanger Pâtissier)



## LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Pâtissier en 1 an (connexe)
- Brevet de Maîtrise Boulangerie en 2 ans
- MC\* Employé Traiteur en 1 an

### Types d'emplois et débouchés

En tant que professionnel hautement qualifié, le/la titulaire du BP Boulanger est préparé(e) pour exercer des fonctions d'ouvrier(ère) boulanger(ère), artisan boulanger(ère), chef boulanger(ère), gérant(e) d'entreprise. Il/elle est capable d'assurer la production et la vente, et peut gérer une entreprise :

- L'approvisionnement, contrôle qualité et stockage des matières premières
- La conception et la réalisation des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- La valorisation et commercialisation des produits auprès de la clientèle
- La gestion de l'entreprise (coûts de production et comptabilité, recrutement et encadrement du personnel, techniques commerciales...)
- Le respect des réglementations en vigueur (dont règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels)

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 100%
- Taux de poursuite d'études : 7,7%
- Taux net de rupture : 31,8%
- Insertion professionnelle : 91,7%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine cohorte 2022 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

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve d'habileté manuelle
- Respecter les règles d'hygiène
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- 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

- Enseignement pratique
- Organisation de la Production
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et aux équipements
- Gestion appliquée
  - Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise
  - Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle

### Enseignement général

- Expression et ouverture sur le monde
- Anglais

