

## 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
- 1 an 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 d'un CAP Pâtissier



## LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Boulanger en 1 an ou 2 ans
- BTM Pâtissier
- MC\* Employé Traiteur en 1 an
- MC\* Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées

### Types d'emplois et débouchés

Spécialiste de la filière du chocolat, l'employé(e) en chocolaterie-confiserie-pâtisserie assure dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- La sélection, l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- La réalisation des produits de chocolaterie et confiserie (dosage, tempérage, fonte, trempage, cuisson, enrobage, fourrage, façonnage ...)
- Le conditionnement et la commercialisation des produits
- L'entretien des appareils et des locaux

Chez des maîtres chocolatiers, chez des artisans boulangers-pâtisseries, dans l'industrie du chocolat et/ou de la confiserie, dans la restauration gastronomique et les palaces.

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 89,7%
- Taux net de rupture : 18,8%
- Taux de poursuite d'études : 63,2%
- Insertion professionnelle : 78,6%
- 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 de concentration, de précision, de rigueur et de patience
- Maîtriser les bases de la pâtisserie
- Gérer son temps et son matériel
- Savoir travailler en équipe
- Respecter les règles d'hygiène
- Avoir le sens de l'esthétisme
- Être créatif

## 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 professionnelle
  - Approvisionnement et stockage
  - Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Enseignement de la technologie professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

