

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 m² 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)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier-Confiseur en 1 an
- MC* Pâtisserie Boulangère
- MC* Traiteur
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (sur dossier)

Types d'emplois et débouchés

Spécialiste de la fabrication et de la vente des bases de la pâtisserie et des décors (pâtes, crèmes, biscuits, entremets, nougatine, ...), l'ouvrier(ère) pâtissier, employé(e) en pâtisserie est en charge de :

- La réception, la gestion des stocks et le contrôle des matières premières dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail
- L'organisation de la fabrication des produits
- La fabrication des produits (préparation, cuisson, montage, garnissage, ...) et la réalisation des décors (glaçage, décors au cornet, pâte d'amande ...)
- L'aide et le conseil pour la vente et distribution des produits fabriqués

Dans les entreprises artisanales (boulangerie, pâtisserie, traiteur, salon de thé...), les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), la restauration hôtellerie, la restauration collective, les industries agroalimentaires.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 75,5%
- Taux net de rupture : 26,4%
- Taux de poursuite d'études : 60,9%
- Insertion professionnelle : 41,2%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine 2022 cohorte 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
- 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 :
 - Bloc de compétences 1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
 - Bloc de compétences 2 : entremets et petits gâteaux
- Enseignement professionnel et français en co-intervention
- Enseignement professionnel et mathématiques en co-intervention
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements
- Connaissance de l'entreprise (gestion et vente)



Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences-physiques et chimiques
- Prévention santé et environnement
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Education Physique et Sportive

