

## 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 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent 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)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- 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 Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier



## LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Chocolaterie
- CS\* relevant de la pâtisserie ou de la chocolaterie
- CAP Boulanger
- Bac Pro Boulangerie Pâtisserie
- BTM Pâtissier

### Types d'emplois et débouchés

Le titulaire du diplôme occupe un poste d'ouvrier très qualifié en pâtisserie. Il se perfectionne dans la production de desserts et se spécialise dans celle d'entremets, de gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il exerce principalement son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie. Dans le respect des règles d'hygiène, alimentaire et de sécurité, il assure :

- L'organisation et la gestion de la fabrication des produits de pâtisserie de boutique
- L'approvisionnement de l'espace de vente en produits de pâtisserie
- La mise en valeur des choix de production
- Le suivi de la production en la valorisant auprès des vendeurs de la boutique

Dans des pâtisseries et des boulangeries pâtisseries artisanales, des établissements spécialisés de type salon de thé, des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels, des établissements de restauration et d'hôtellerie restauration et des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 81,1%
- Taux net de rupture : 13,5%
- Taux de poursuite d'études : ouverture sept. 2024
- Taux d'insertion professionnelle : ouverture sept. 2024

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

\*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



## 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

- Avoir un sens artistique et créatif
- Montrer de la curiosité pour la gastronomie en général
- Apprécier le travail en équipe
- Être organisé et discipliné
- Faire preuve d'une endurance physique
- Avoir une hygiène irréprochable
- Être polyvalent et dynamique
- Accepter de travailler en horaires décalés, le week-end et les jours fériés
- Être concerné par les préoccupations sociétales du développement durable

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- 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

#### **Bloc 1 : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches :**

- Préparation de base
- Montage et finitions des produits finis

(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'hygiène et la sécurité)

#### **Bloc 2 : Optimisation de la production en pâtisserie :**

- Choix et valorisation des techniques et matière d'œuvre
- Optimisation et suivi de la production

(Environnement professionnel, pratique professionnelle, sciences appliquées à l'hygiène et la sécurité)

### Enseignement général

- Français
- Mathématiques : calculs appliqués à l'enseignement professionnel
- Anglais

