

😊 Les + de la mention pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie

- Une spécialité très recherchée par les employeurs
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un métier manuel, de goût, tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée (35 500 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock. Année 2022 - 2023



**MENTION COMPLÉMENTAIRE
PÂTISSERIE, GLACERIE,
CHOCOLATERIE, CONFISERIE :**
CETTE FORMATION
C'EST LA CRÈME DE LA CRÈME !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

MENTION PÂTISSERIE, GLACERIE CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Objectifs pédagogiques

- Connaître l'ensemble des produits et gérer les stocks et l'approvisionnement
- Confectionner et présenter des fabrications spécialisées sucrées (entremets, pâtisseries, glaces, chocolats ou desserts de restaurant...), ou salées (produits de traiteur).
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre ou de chocolat
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité, de qualité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

Profil concerné

La formation est ouverte en apprentissage en 1 an pour les jeunes titulaires d'un CAP ou d'un Bac pro dans la même discipline et aux adultes en reconversion professionnelle dans le même secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Créativité et esthétisme.
- Capacité d'adaptation.


Modalités d'organisation


- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 420h de formation sur 1 an
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an.
- 7 mois pour la formation continue.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un bac professionnel boulanger-pâtissier.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance de l'entreprise



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux laboratoires de pâtisserie et glacerie neufs, une boutique de vente boulangerie-pâtisserie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du pain».

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

La profession recherche des pâtissiers qualifiés. Accéder à la mention pâtisserie facilitera votre entrée dans le monde professionnel. Une personne désirant s'orienter vers ce métier n'aura aucune difficulté à trouver un emploi (boutiques artisanales, hôtellerie-restauration, salon de thé, grande distribution...). Elle pourra aussi compléter sa formation (Bac professionnel boulanger-pâtissier, BTM pâtissier, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise en France ou à l'étranger ou le savoir-faire français est très recherché.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE
100% réussite
67% satisfaction
- **64% poursuite**
des études
- **84% insertion**
professionnelle