

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans
Titulaire du CAP Pâtisserie ou bac pro Boulanger pâtissier

ACTIVITÉS

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP Chocolatier confiseur sera capable de :

- réaliser des produits de chocolaterie, de confectionner des confiseries, de fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise
- d'utiliser de façon rationnelle les produits et les matériels conformément à la commande
- d'être porteur et ambassadeur de l'image de l'entreprise et de la profession

APTITUDES

- Souci d'hygiène et de propreté permanent
- Résistance physique : station debout prolongée
- Goût pour le travail en équipe
- Sens artistique et créatif développé
- Vivacité, discipline, organisation
- Sûreté du geste

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

1 an - 420 h à l'Ifac

RYTHME DE L'ALTERNANCE

3 jours/semaine
(hors pics de production liés aux périodes festives)

DÉBOUCHÉS

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé
- Pâtissier (si expérience ou diplôme complémentaire)

POURSUITE DES ÉTUDES

En 2 ans : - Brevet technique des métiers de la pâtisserie
- MC Pâtissier



UN NOUVEAU CFA EN SEPTEMBRE 2014

À l'étroit dans ses murs, l'Ifac quittera Lambézellec à la rentrée de septembre 2014 pour un site plus moderne, innovant et attractif : le Campus des métiers. Situé 465 rue de Kerlaurent à Guipavas, il offrira un cadre exceptionnel à plus de 2 000 apprentis et stagiaires.

norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, auremar - Janvier 2014.

ALIMENTATION BOULANGERIE PÂTISSERIE

L'apprentissage :
► un métier, un emploi



CAP BOULANGER
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR
MENTION COMPLÉMENTAIRE
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
CAP PÂTISSIER
BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

**MERCREDIS
DE L'APPRENTISSAGE**

l'Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 16 à 25 ans et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers. À 14h30 de mars à juin (hors vacances scolaires).

+ d'infos :
02 29 00 60 60
du lundi au vendredi,
de 13h30 à 17h30



www.ifac-brest.fr

Ifac : 11, rue Yves Giloux - BP 32343 - 29223 Brest Cedex 2
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@cci-brest.fr

▲ À partir de septembre 2014 : 465 rue de Kerlaurent, 29490 Guipavas

**CAMPUS
DES MÉTIERS**

Ifac
CCI BREST

ILFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



CAP BOULANGER

CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans
Niveau scolaire souhaité : CAP / 3^e

ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP doit savoir mener une panification du pétrissage à la cuisson :

- du pain de consommation courante
 - de pains spéciaux (campagne, seigle, complet, etc.)
- Sait réaliser :
- des variétés de viennoiseries (croissants, brioches...)

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Goût du travail bien fait et de l'innovation

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

2 ans : 840 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

- Boulangeries artisanales ou industrielles
- Grandes surfaces
- Possibilité d'emploi à l'étranger

POURSUITE DES ÉTUDES

En 1 an : CAP Pâtissier
Mention complémentaire Boulangerie

En 2 ans : Bac pro Boulanger pâtissier
Brevet professionnel

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

CONDITIONS D'ADMISSION

18 à 25 ans
Titulaire du CAP Boulanger, option boulangerie

ACTIVITÉS

Le titulaire de la mention :

- conçoit et réalise les différents produits de panification régionaux, nationaux, européens et de viennoiserie, en tenant compte des temps impartis et des matériels
- sait évaluer les coûts des matières premières

APTITUDES

- Grandes disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Goût du travail bien fait et de l'innovation
- Sens de l'organisation

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

1 an : 420 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

- Boulangeries artisanales ou industrielles
- Grandes surfaces
- Possibilité d'emploi à l'étranger

POURSUITE DES ÉTUDES

En 2 ans : Bac pro Boulanger pâtissier
Brevet professionnel

CAP PÂTISSIER

CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans
Niveau scolaire souhaité : CAP / 3^e

ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP réalise :

- divers gâteaux, entremets, viennoiseries (brioches, croissants),
- des tartes et différents décors,
- des spécialités et des mousses...

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Faculté gustative développée
- Souci de l'hygiène
- Goût de l'innovation
- Goût de la présentation soignée

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

2 ans : 840 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

- Pâtisseries ou boulangeries
- Pâtisseries artisanales
- Grandes surfaces
- Complexes industriels
- Restauration
- Traiteurs
- Possibilité d'emploi à l'étranger

POURSUITE DES ÉTUDES

En 1 an : CAP Boulanger
CAP Glaciers fabricant
CAP Chocolatier confiseur
Mentions complémentaires

En 2 ans : Bac pro Boulangerie pâtisserie
Brevet technique des métiers

BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans. Après l'obtention du brevet des collèges ou du CAP Boulanger ou CAP Pâtissier

ACTIVITÉS

Le titulaire du baccalauréat professionnel Boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leurs commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

APTITUDES

- Avoir un intérêt à la fois pour la boulangerie et la pâtisserie
- Goût du travail bien fait et de l'innovation, minutieux
- Grande disponibilité
- Souci d'hygiène

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

En 3 ans : 1 850 h à l'Ifac
En 2 ans : après l'obtention du CAP, 1 400 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

Après quelques années en entreprise :

- chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente
- responsable technique et/ou commercial d'unités de production

POURSUITE DES ÉTUDES

- CAP Chocolatier
- BP Boulanger
- MC Pâtisserie spécialisée
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Traiteur
- BTM (brevet technique des métiers)
- BM (brevet de maîtrise)
- BMS (brevet de maîtrise supérieur)



LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti ou son représentant légal et par l'employeur. Sa durée est de 1 à 3 ans selon les métiers et les niveaux de formation avec une période d'essai de deux mois. La rémunération de l'apprenti est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de son ancienneté. Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales.

- Aide régionale aux apprentis pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat)
- Allocation familiale maintenue
- Carte d'étudiant permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...)

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Il est destiné à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans et des demandeurs d'emploi de plus de 26 ans, en leur proposant une formation qualifiante ou diplômante par le biais de l'alternance. Sa durée est comprise entre 6 et 12 mois ; elle peut être portée à 24 mois en cas d'accord de branche. La période d'essai est de un mois.

La rémunération est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge du stagiaire et de son niveau d'études.

Pour plus d'informations, contactez le service Entreprises au : 02 29 00 60 00 - ou - mercredi.apprentissage@ifac.cci-brest.fr
www.ifac-brest.fr