

CAP CHOCOLATIER.ÈRE CONFISEUR.SE

CONDITIONS D'ADMISSION

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

ACTIVITÉS

À l'issue de la formation, le/la titulaire du CAP
Chocolatier.ère confiseur.se 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.euse et ambassadeur.rice 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.ère confiseur.e
- Chocolatier.ère confiseur.se spécialisé.e
- Pâtissier.ère (si expérience ou diplôme complémentaire)

POURSUITE DES ÉTUDES

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



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, auremar - Janvier 2017.

ALIMENTATION BOULANGERIE PÂTISSERIE

L'apprentissage :
► un métier, un emploi



CAP BOULANGER.ÈRE
CAP CHOCOLATIER.ÈRE CONFISEUR.SE
MENTION COMPLÉMENTAIRE
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
CAP PÂTISSIER.ÈRE
BAC PRO BOULANGER.ÈRE PÂTISSIER.ÈRE

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 février à juin (hors vacances scolaires).

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

Ifac : Campus des métiers - 465 rue de Kerlaurent, BP 30037 Guipavas - 29801 Brest cedex 9
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@ifac-brest.fr

www.ifac-brest.fr

Ifac

CAMPUS
DES MÉTIERS

CCI MÉTROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST

L'IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



CAP BOULANGER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

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

ACTIVITÉS

Le.la 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.ère

Mention complémentaire Boulangerie

En 2 ans : Bac pro Boulanger.ère pâtissier.ère
Brevet professionnel

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

CONDITIONS D'ADMISSION

18 à 25 ans
Titulaire du CAP Boulanger.ère, option boulangerie ou Bac pro Boulanger.ère pâtissier.ère

ACTIVITÉS

Le.la 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.ère pâtissier.ère
Brevet professionnel

CAP PÂTISSIER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

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

ACTIVITÉS

Le.la 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.ère

CAP Glacier.ère fabricant.e
CAP Chocolatier.ère confiseur.se
Mentions complémentaires

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

BAC PRO BOULANGER.ÈRE PÂTISSIER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

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

ACTIVITÉS

Le.la titulaire du baccalauréat professionnel Boulanger.ère pâtissier.ère est un.e professionnel.le très qualifié.e 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.elle est appelé.e à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il.elle 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.elle 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.se
- 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.fe d'entreprise ou gérant.e d'un point de vente
- responsable technique et/ou commercial.e d'unités de production

POURSUITE DES ÉTUDES

- CAP Chocolatier.ère
- BP Boulanger.ère
- 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.e ou son.sa représentant.e légal.e 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.e est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti.e et de son ancienneté. Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales.

- Aide régionale aux apprenti.e.s pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat)
- Allocation familiale maintenue
- Carte d'étudiant.e 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 demandeur.se.s 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.e de la 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-brest.fr
www.ifac-brest.fr