



F O R M A T I O N S

Formations en Apprentissage

Formations en Apprentissage

Inscription en ligne
www.cfa-corot.com

www.cfa-corot.com

BAC Pro *Métiers de l'alimentation*

Le titulaire du BAC PRO des métiers de l'alimentation, conçoit, réalise et conduit des produits alimentaires, en assure la présentation marchande et, le cas échéant, tout ou partie de la commercialisation et s'implique dans la gestion de l'exploitation.

Emplois concernés : boulanger, boulanger-pâtissier, pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, boucher (préparateur en produits carnés), charcutier-traiteur, poissonnier.

Types d'entreprises : boulangerie, boulangerie-pâtisserie, pâtisserie-chocolaterie-confiserie, chocolaterie-confiserie, glacierie, charcuterie-traiteur, poissonnier, boucherie (produits carnés), poissonnerie.

Diplôme de niveau IV attestant l'acquisition d'une qualification dans les métiers de l'alimentation.

Débouchés

- Métiers de la distribution : Adjoint chef de rayon,
- Métiers de la boulangerie/ pâtisserie / traiteur : Commercial(e), chargé de clientèle,
- Métiers de la vente / marketing : Gérant de supérette, chef de rayon, chef de département.

Objectifs

Etre capable d'organiser, concevoir réaliser une réception ou un banquet.

Toujours posséder une excellente maîtrise des techniques de base traditionnelles, également être capable d'accompagner cette évolution et posséder une vue prospective de son métier.

Déroulement de la formation

- Formation en alternance entreprise d'accueil agréée et Centre de formation,
- Calendrier de présence au Centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

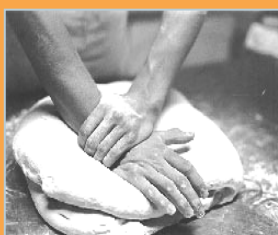
Services du Centre de formation

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

Admission

- Etre titulaire du diplôme de niveau V ou avoir accompli la scolarité complète d'une classe de première,
- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires, une lettre manuscrite de motivation et un curriculum vitæ dactylographié.

Commerce de proximité



Catalogue formations

⇒ Formations en alternance

CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Boucher, Boulanger, Cuisine, Employé de vente spécialisé, Fleuriste, Pâtissier, Restaurant, Service en café brasserie.

BEP (Brevet d'Etudes Professionnelles)

Alimentation, Métiers de l'hôtellerie et la restauration, Vente action marchande.

BP (Brevet Professionnel)

Boucher, Cuisinier, Fleuriste, Restaurant.

Bac Pro (Baccalauréat Professionnel)

Commerce, Métiers de l'alimentation, Services accueil assistance conseil.

BTS (Brevet de Technicien Supérieur)

Management des unités commerciales, Négociation et relation client, Hôtellerie restauration.

⇒ Autres types de formations

Formation aux particuliers via Période de professionnalisation, contrat de professionnalisation et Droit individuel à la formation

Coordonnées

COROT Formations

Parc Massilia
33 Boulevard Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. : 04 91 21 57 00

Fax : 04 91 21 57 01

Mail : info@cfa-corot.com

Site : www.cfa-corot.com



Ces formations bénéficient du soutien du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur

Retrouvez nous sur
www.cfa-corot.com



Accès transport en commun

Méto ligne n° 2 : Sortie station "Bougainville"
Bus ligne n° 30 : Arrêt "Aygaldes Corot"