



F O R M A T I O N S

Formations en Apprentissage

Formations en Apprentissage

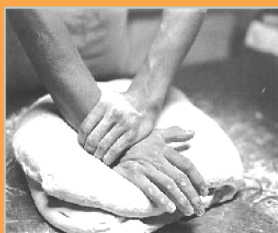
Inscription en ligne
www.cfa-corot.com

www.cfa-corot.com

CAP

Pâtissier, glacier,
Chocolatier, confiseur

Commerce de proximité



Catalogue formations

⇒ Formations en alternance

CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

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

BEP (Brevet d'Etudes Professionnelles)

Métiers de l'hôtellerie et la restauration.

BP (Brevet Professionnel)

Boucher, Cuisinier, Restaurant.

Bac Pro (Baccalauréat Professionnel)

Commerce, 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

Ce diplôme National de niveau V atteste l'acquisition des techniques de base de la pâtisserie, la glacierie, la chocolaterie et la confiserie.

Outre les emplois offerts aux titulaires de ce diplôme, il permet d'accéder à des niveaux supérieurs afin d'étendre vos connaissances et de confirmer votre qualification professionnelle.

Débouchés

- Second de pâtissier en entreprise artisanale,
- Second de pâtissier en grande distribution,
- Pâtissier en restauration,
- Accéder aux diplômes complémentaires et supérieurs afin de pourvoir aux postes de chef pâtissier et chef d'entreprise.

Objectifs

- Maîtriser la fabrication de la viennoiserie et des biscuits simples,
- Connaître les bases essentielles de la pâtisserie traditionnelle et moderne,
- Connaître les crèmes et appareils de base ainsi que les réglementations d'hygiène s'y rattachant,
- Connaître les bases de la confection des glaces et chocolats en appliquant les règles d'hygiène,
- Se préparer aux diplômes complémentaires et supérieurs,
- Parfaire les connaissances en enseignement général (maths, français, sciences, anglais) lié à la profession.

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 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.



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



Accès transport en commun

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

Retrouvez nous sur
www.cfa-corot.com