



FORMATION RÉMUNÉRÉE
DU CAP AU BTS

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

33, Bd. du Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30
Arrêt "Aygaldes Corot"



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



Uniquement en contrat
de professionnalisation
de 2 ans

DÉFINITION

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 leur 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.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Emplois concernés à terme :

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste,...)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation, la commercialisation (détail, gros) des produits.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un 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'apprenant par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

ADMISSION

- Être âgé(e) d'au moins 16 ans et être titulaire d'un diplôme de niveau V,
- Déposer au Centre de formation un contrat de professionnalisation 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, une lettre manuscrite de motivation et un curriculum vitae dactylographié.

Commerce de proximité

Boucher, Boulanger et Pâtissier

Bac Pro Boulanger-Pâtissier

Diplôme de niveau IV

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com