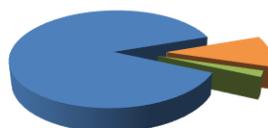




Objectif : Informer les acteurs de la formation en CS Pâtisserie de boutique



Taux de réussite (1^{ère} session en 2025)



- CDI - CDD
- Poursuite de formation
- Autre

Source : IPA2018 - L'insertion professionnelle des apprentis en Auvergne-Rhône-Alpes



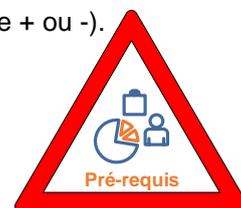
Objectifs de la formation

- Réaliser les pâtes et appareils,
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées,
- Transformer les fruits frais et secs,
- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils,
- Assemblés les éléments réalisés pour la production,
- Mettre en valeur la production,
- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges,
- Gérer les techniques selon la fabrication,
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente,
- Planifier sa production, suivre et analyser la production,
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources..



Durée, rythme et modalités d'examen :

- 1 an en contrat d'apprentissage (dérogation possible de la durée + ou -).
- Validation de l'examen en ponctuel.
- 12 semaines par an.
- 2 semaines en entreprise et une semaine à l'IFPP.



Coût

- Formation gratuite pour l'apprenti,
- Formation gratuite pour l'entreprise secteur privé (prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise).

Etre titulaire d'un
CAP Pâtissier ou
BCP Boulanger-
Pâtissier



Objectif : Informer les acteurs de la formation en CS Pâtisserie de boutique



La charte de l'alternance

(Extrait de la charte de l'apprentissage Auvergne-Rhône-Alpes)

Pour garantir la meilleure intégration de l'apprenant au sein de l'entreprise formatrice :



❖ L'apprenti s'engage auprès de l'entreprise à :

- S'investir dans l'équipe de professionnels qui l'accueille.
- Effectuer les missions confiées par l'employeur et son maître d'apprentissage.
- Respecter le mode de fonctionnement de l'entreprise.
- Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail pour protéger ses collègues et lui-même.
- Rendre compte à son employeur et/ou maître d'apprentissage de ses activités à l'IFPP.
- Acquérir les gestes professionnels pour l'exercice du métier.
- Prendre en compte avec considération la proposition de recrutement que son employeur serait amené à lui faire à l'issue de sa formation.



❖ l'employeur et le maître d'apprentissage s'engagent auprès de l'apprenti à :

- Faciliter son intégration en lui donnant des repères et un cadre lui permettant d'apprendre son métier dans de bonnes conditions.
- Assurer sa formation pratique en lui confiant des missions opérationnelles en adéquation avec le diplôme ou le titre préparé.
- Veiller au suivi de sa formation à l'IFPP, notamment en participant aux rencontres organisées par l'IFPP, en complétant le carnet de liaison.



❖ L'IFPP s'engage auprès de l'apprenti et de l'entreprise à :

- Dispenser une formation générale, technologique et pratique qui complète la formation reçue en entreprise et qui s'articule avec elle.
- L'accompagner tout au long de son parcours et de prendre en compte ses éventuelles difficultés.
- Assurer son suivi en entreprise, en réalisant des visites en entreprise et en mettant en place des documents de liaison IFPP/Entreprise/apprenti.
- L'accompagner dans sa recherche d'entreprise et dans ses démarches d'insertion professionnelle.
- L'accompagner dans son orientation.
- Proposer des outils de suivi du parcours de l'apprenti.
- Faire un retour régulier sur le comportement et le suivi par l'apprenti de la formation à l'IFPP et alerter sur les difficultés éventuelles.
- Assurer une médiation pour renforcer l'intégration de l'apprenti en entreprise et prévenir une rupture de contrat.



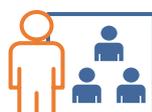
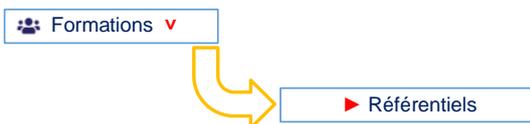


Objectif : Informer les acteurs de la formation en CS Pâtisserie de boutique



Référentiel de formation

Le référentiel de formation est disponible sur simple demande auprès de l'IFPP (www.ifpp15.com).



Les enseignements dispensés à l'IFPP

Les enseignements dispensés par les formateurs de l'IFPP sont :

- Technologie appliquée et pratique professionnelle,
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène,
- Connaissances de l'entreprise.



Suivi et Lien permanent avec l'IFPP

Les emplois du temps, le suivi pédagogique et les relevés de notes sont consultables sur le portail « net-Y-Paréo » à l'adresse : <https://ifpp15.ymag.cloud/>



La rémunération d'un(e) apprenti(e)

Situation	Moins de 18 ans	18 à 21 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1 an	54% du SMIC	66% du SMIC	76% du SMIC	100% du SMIC



Objectif : Informer les acteurs de la formation en CS Pâtisserie de boutique



Les possibilités de poursuite de formation à l'IFPP

1 an supplémentaire

L'IFPP peut vous accompagner dans la recherche d'une formation complémentaire.



Comment privilégier vos échanges avec l'IFPP ?

En joignant un de nos services (accueil, inscription, formation, pédagogique, hébergement, restauration, direction) en :

- Téléphonant au **04.71.63.81.81**,
- Envoyant un mail à direction@ifpp15.com,
- Complétant le formulaire contact sur le site de l'IFPP (www.ifpp15.com),
- Ecrivant à l'IFPP (8, rue A. Perdiguiet, 15000 Aurillac), à l'attention de la Direction.
- Répondant à l'enquête annuelle de satisfaction.



Réalisation de prestations de :
- Action 1 : Actions de formation
- Action 2 : Actions de formation par apprentissage



Notes

