

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il travaille dans le commerce alimentaire artisanal, dans une moyenne ou grande surface ou dans les laboratoires de la grande distribution.

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 675 h/an

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP7068BC01 - Épreuve technologique et scientifique
- RNCP7068BC02 - Pratique professionnelle
- RNCP7068BC03 - PSE
- RNCP7068BC04 - Environnement économique, juridique et management
- RNCP7068BC05 - Projet professionnel
- RNCP7068BC06 - Mathématiques
- RNCP7068BC07 - Langue vivante
- RNCP7068BC08 - Français
- RNCP7068BC09 - Histoire géographie et enseignement moral et civique
- RNCP7068BC010 - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP7068BC011 - Éducation physique et sportive
- RNCP7068BC012 - Épreuve facultative

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Épreuve scientifique et technique
- E2 : Épreuve de pratique professionnelle professionnelle
- E3 : Épreuve de gestion appliquée
- E4 : Épreuve de langue vivante
- E5 : Épreuve de français, histoire - géographie et éducation civique
- E6 : Arts appliqués et cultures artistiques
- E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC pâtisserie glacerie chocolaterie ;
- BTS dans un autre domaine ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef d'équipe ;
- responsable de fabrication ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Bac en 3 ans : Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.
Bac en 2 ans : Avoir fini sa seconde ou son CAP.

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :
01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 76,5% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 92,5%

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :
Taux de poursuite d'études : 46% / Taux d'emploi : 51% / Taux d'interruption en cours de formation : 45% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023