



SUR 1 AN

FORMATION
SOUS
STATUT
SCOLAIRE

SUR 1 AN

1 SEMAINE
CFA

1 SEMAINE
ENTREPRISE

DIMA - DÉCOUVERTE MÉTIERS

BOULANGERIE, PÂTISSERIE, CUISINE ET SERVICE EN SALLE

APPRENDRE À

- Acquérir un comportement professionnel : assiduité, ponctualité, respect, rigueur...
- Acquérir les bases d'une formation générale et technique
- Découvrir différents métiers de bouche
- Valider un projet professionnel
- Découvrir le milieu de l'entreprise.

Au sein

de toute entreprise des métiers de bouche.

QUALITÉS REQUISES

Bonne présentation / Organisation /
Ponctualité / Sens de l'écoute / Dynamisme /
Sens relationnel / Bonne résistance physique

OBJECTIFS DE LA FORMATION À ATTEINDRE PAR LE STAGIAIRE

- Mise à niveau des connaissances de base (français, maths...)
- Initiation à un métier et à l'alternance
- Confirmation de son choix professionnel ou orientation vers un autre métier
- Rédaction d'un rapport de stage

Statut du jeune

La formation s'effectue dans le cadre de la scolarité obligatoire ; le jeune bénéficie donc des congés scolaires.

La formation dure 10 mois et s'organise en 2 temps : 1 première période d'1 semaine de découverte des métiers au CFA et une seconde période de spécialisation et d'alternance (1 semaine en CFA - 1 semaine en entreprise après signature d'une convention de stage tripartite).

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé de 15 ans à la rentrée

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Boulangerie
- CAP Pâtisserie
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- CAP Agent Polyvalent de Restauration
- Titre Professionnel Agent de Restauration

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

BOULANGERIE01 60 79 75 88

artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr