

Qualification complémentaire qui permet de former des professionnels hautement qualifiés.

Rythme de l'alternance

- 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CIFAM

Durée et nombre d'heures de formation

- 2 ans
- 26 semaines de cours sur les deux ans, soit 910 heures de formation

Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
35 heures	
Français & Ouverture sur le monde Commerce d'Entreprise Gestion & Maths Appliquées	Pratique Boulangerie Technologie Sciences Alimentaires Organisation du Travail EEJS (Environnement Économique, Social, Juridique)

Diplômes demandés

- Diplômes de niveau V Boulanger
- Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

Poursuite des études à l'issue du diplôme

- Encadrant d'Entreprise Artisanale

Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise. Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie. Chaque jeune doit être respecté et respectueux** des autres et des locaux. Et **chaque jeune doit adopter un comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.

Rôle de l'apprenti(e) en BP Boulangier

Calculer et imputer des coûts,
établir des documents conformes

Organiser et gérer la production,
planifier le travail de son équipe

Apprécier, vérifier,
contrôler une
production

Communiquer avec les partenaires,
animer une équipe

Analyser et rectifier
une situation,
justifier son point de vue

La formation Alimentation au CIFAM

- ◇ 690 jeunes en formation en alternance dans plus de 610 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de l'Alimentation :

Métiers : Boucher, Charcutier, Traiteur, Boulangier, Pâtissier

Formations : CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP, BTM

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique
Sainte Luce sur Loire

Roselyne Ménard

☎ 02 40 18 96 50 - ✉ rmenard@cm-nantes.fr

Saint Nazaire

Stéphanie Poirier / Cynthia Riot

☎ 02 28 54 17 01 - ✉ maisondelapprentissage@yahoo.fr

