



OUVERT À L'INTERNATIONAL

Le Nouveau Bêlier – RCS Nanterre B 399 315 613

#responsable

METRO S'ENGAGE

À VOUS PROPOSER TOUJOURS PLUS DE PRODUITS
LOCAUX DE SAISON, SOLIDAIRES
ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



METRO.fr

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER



CAMPUS DE GROISY
126 chemin des Métiers | 74 570 Groisy

04 50 68 00 50

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi
8h00 - 12h15 / 14h00 - 17h00

Retrouver toutes nos formations sur :
www.campusdegroisy.com



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ekole.fr

Illustration www.pain.com - © Les Fromages d'Alain Michel - Photo Liberti



Alain Michel
ARTISAN FROMAGER



5 CRÈMERIES PROCHES
DE CHEZ VOUS !

Anney
Anney-le-Vieux
Cran-Gevrier
Pringy
La Clusaz

www.alainmichel-fromager.com



Expédition dans toute la France

PAR YVAN ET ULRICH MASSET

Le Comptoir du Pain

BOULANGER - PÂTISSIER - VIENNOISIER - SNACKEUR

ANNECY

23, rue Georges Martin / 04 50 23 72 61

Ouvert 7/7 - Du lundi au samedi de 6h30 à 19h

Le dimanche de 6h30 à 18h

SEYNOD

Le Treige, 527 avenue d'Aix / 04 50 08 15 01

Ouvert 7/7 - Du lundi au samedi de 6h30 à 19h

Le dimanche de 6h30 à 18h



www.lecomptoirdupain.net



133 300 KG
DE FARINE / AN



30 MAINS
À LA FRÊTE



187 IDÉES / MINUTES
POUR FAIRE RECETTES



2 BOUTIQUES
MÉNÉES PAR LA BAGUETTE

LE MOT DU PRÉSIDENT

Nous y sommes !

Le mot «Campus de Groisy» est désormais dans toutes les bouches.

Un défi de taille : transformer un modèle traditionnel de la formation professionnelle existant depuis 1973 en Campus nouvelle génération, intégrant la reconversion professionnelle à l'apprentissage, les masterclass, la recherche et le développement de nouvelles offres de formation, l'utilisation de nouveaux outils modernes de transmission du savoir-faire de l'artisanat français, le tout dispensé sur un espace de 15000 m2 combinant à la fois attractivité et performance environnementale.

Une transition sous le signe de la promotion du territoire local. Le Campus de Groisy intègre systématiquement dans les cursus de formation, la promotion des circuits courts afin de créer des liens avec le tissu économique local et d'y rechercher des partenariats de long terme, mutuellement bénéfiques.

Une transition heureuse sous le signe du partage et de l'accès au savoir pour tous : Le Campus de Groisy nouvelle génération

est un écosystème formidable qui ouvre la voie vers de nouvelles avancées pour développer encore et encore son engagement responsable. Son objectif vise à être regardé par l'ensemble des parties prenantes, institutionnels, financeurs, branches professionnelles, non plus comme un simple acteur de la formation régionale, au sens restreint, mais bien comme un acteur positif du paysage de la société qui porte un engagement moral, partage une vision collective et se soucie de son prochain.

La Campus de Groisy c'est un espace accessible à tous, où l'on apprend à grandir, à vivre, à travailler, à se faire confiance et à partager, afin que l'employabilité et le professionnalisme soient au rendez-vous. Savoir-faire, transmission, passion, créativité, précision, technique et gourmandise s'invitent et s'expriment au fil des pages qui suivent.

Je vous en souhaite une agréable lecture.

Arnaud Gobled
Président du Campus de Groisy



Indépendants, ensemble !



Appelez-nous au
04 79 69 26 18

Nos équipes sont à votre disposition
pour répondre à toutes vos questions.



GNI RHÔNE-ALPES - RÉGIONS EST
221 Avenue de Lyon
BP 30448
73004 Chambéry CEDEX
www.gni-hcr.fr



GARAGE DEMOLIS

RÉPARATEUR AGRÉÉ

109, rue de la Gare - 74570 Groisy
Tél. 04 50 68 03 35
E-mail : contact@garagedemolis.fr

www.peugeot.com



- Qualité et savoir-faire depuis 1934 -

Offrez-vous des plats de qualité, des viandes
savoureuses et des charcuteries d'exception !

625 avenue Jean-Jaurès
78400 LA ROCHE-SUR-FORON

04 50 03 20 88



www.boucheriecollomb.com



SOMMAIRE

LE MOT DU PRÉSIDENT	p 03
L'HISTOIRE DU CAMPUS	p 06
LE CAMPUS	p 07
LA VIE SUR LE CAMPUS	p 08
LE 1973 RESTAURANT	p 13
LES LABOS DE GROISY	p 17
LA FONDATION PAUL BOCUSE	p 19
LES FORMATIONS	p 20
LES FORMATIONS CONTINUE	p 72
POURQUOI RECRUTER UN APPRENTI	p 72
FORUM EMPLOI	p 73
NOS PARTENAIRES	p 75
REMERCIEMENTS	p 76

Retrouvez notre
brochure en ligne



LES FORMATIONS

PHARMACIE

- p 24 **BP** PRÉPARATEUR EN PHARMACIE
p 25 **CQP** DERMOCOSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE

MÉTIERS DE BOUCHE

EN BOULANGERIE

- p 30 **CAP** BOULANGER
p 31 **BP** BOULANGER
p 32 **MC** BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
p 33 **BM** BOULANGER

EN PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - GLACERIE

- p 36 **CAP** PÂTISSIER
p 37 **CAP** CHOCOLATIER CONFISEUR
p 38 **BTM** PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR
p 39 **CAP** GLACIER FABRICANT

EN BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

- p 42 **CAP** BOUCHER
p 43 **BP** BOUCHER
p 45 **CAP** CHARCUTIER TRAITEUR

EN FLEURISTERIE

- p 48 **CAP** FLEURISTE
p 49 **BP** FLEURISTE

EN RESTAURATION

EN CUISINE

- p 54 **CAP** CUISINE
p 55 **BP** ARTS DE LA CUISINE
p 56 **MC** CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT
p 57 **CAP** CUISINE ET HCR EN ALTERNANCE SAISONNIÈRE

EN SERVICE

- p 60 **CAP** COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR
p 61 **BP** ARTS DU SERVICE

- p 62 **BP** SOMMELLERIE
p 63 **BP** BARMAN

L'HISTOIRE DU CAMPUS



LE CENTRE DE FORMATION DE GROISY A ÉTÉ CRÉÉ EN 1973 PAR LES FÉDÉRATIONS PROFESSIONNELLES, SOUS L'IMPULSION DE GENEVIÈVE MARCHAND, MADELEINE NYCOLLIN, GASTON ROUGE ET ANDRÉ LOMBARD, POUR FORMER DES JEUNES À LEURS MÉTIERS (BOULANGERIE, PÂTISSERIE, BOUCHERIE ET CHARCUTERIE). DÈS LE DÉPART DE CETTE AVENTURE HUMAINE, LA TRANSMISSION DES GESTES ET LA PASSION DES MÉTIERS SONT AU CŒUR DU PROJET.

L'offre de formation s'est étoffée au fil des années, pour proposer aujourd'hui + de 27 diplômes dans 4 secteurs d'activité différents :



PHARMACIE



MÉTIERS
DE BOUCHE



FLEURISTERIE



RESTAURATION



DEPUIS 1973,

le Centre de Formation conjugue ambition et réalisme : il vous aide à vous orienter vers le métier qui vous correspond le mieux et dans lequel vous pourrez pleinement vous épanouir. Mais surtout, il vous accompagne tout au long de votre parcours en ayant à cœur d'éveiller en vous la passion afin de vous conduire sur la voie de la réussite et d'optimiser votre employabilité !



Le Campus de Groisy a d'abord été un CFA (Centre de Formation des Apprentis) : l'apprentissage donne des perspectives concrètes pour envisager sereinement l'avenir. Reconnue par les professionnels, cette formation est une voie diplômante pragmatique et efficace, alternant les temps de formation au centre et les temps en entreprise. C'est ainsi l'assurance d'appréhender les réalités du monde professionnel, mais également de progresser rapidement, tout en bénéficiant d'une autonomie financière.



**BIENTÔT 50 ANS DE
TRANSMISSION DE
SAVOIR-FAIRE ET DE
SAVOIR-ÊTRE, PAR
DES PROFESSIONNELS
ET POUR LES
PROFESSIONNELS**

Aujourd'hui, et depuis quelques années, nous proposons également des formations professionnelles pour adultes, actifs ou demandeurs d'emplois, dans nos différents pôles de métiers. Cela nous permet de répondre, tout au long de la vie professionnelle de nos candidats, à une demande de développement de compétences ciblées ou encore aux besoins de reconversion professionnelle.

Centre de formation privé, le Campus compte plus de 80 collaborateurs dont une quarantaine de formateurs tous issus de milieu professionnel.

Formateurs généralistes et formateurs pratiques travaillent en étroite collaboration pour accompagner les apprentis dans leur formation.

LE CAMPUS

Le Campus de Groisy est sous statut d'association loi 1901 reconnue d'utilité publique : le Centre de Formation est soumis en son sein aux lois nationales et européennes, et notamment à l'obligation du respect des personnes et de leur travail.

LE CAMPUS DE GROISY EST AU SEIN D'UN ÉCO-SYSTÈME DE PARTENAIRES ÉDUCATIFS, ÉCONOMIQUES ET INSTITUTIONNELS, GARANTIE DE SON ENGAGEMENT POUR LA RÉUSSITE PROFESSIONNELLE DE SES APPRENANTS.

Notre Conseil d'Administration est constitué d'hommes impliqués dans la vie des différentes fédérations professionnelles représentatives de nos pôles métiers. Ils ont comme point commun la volonté de faire grandir notre centre de formation.

Forts de leur personnalité, leur histoire, leurs réalisations, ou leur parcours professionnel, ils ont à cœur de transmettre la passion de leurs métiers aux jeunes, futurs entrepreneurs professionnels de demain.

LA VIE SUR LE CAMPUS

LE CAMPUS DE GROISY A LANCÉ UN PLAN D'EXTENSION DE SES INFRASTRUCTURES AVEC POUR AMBITION D'OFFRIR UN CADRE UNIQUE POUR VIVRE, TRAVAILLER ET ÉTUDIER DANS UN CAMPUS ADAPTÉ À LA RÉUSSITE PÉDAGOGIQUE ET PROFESSIONNELLE DE TOUS SES APPRENANTS.

“
**UN CAMPUS
QUI S'ÉTEND
ET SE MODERNISE,
POUR VOIR
EN GRAND...**
”

HÉBERGEMENT, CULTURE, BIEN-ÊTRE ET SPORT, pour un équilibre entre formation professionnelle et vie sur le campus

Avec le soutien financier de la Région Auvergne Rhône-Alpes, le CAMPUS DE GROISY a augmenté son offre de prestations avec un 2ème bâtiment : cet espace de 3000 m2 aux prestations soignées est dédié à l'hébergement, au bien-être, à une restauration saine et équilibrée, à la culture et au sport. Lieu de détente, il assure, à tous ses utilisateurs, un équilibre entre formation professionnelle et vie sur le campus, tout au long de leur cursus de formation.

Le restaurant gastronomique collectif le « 2020 » propose une offre de restauration basée sur des produits frais et de saison. Il prend naturellement en compte les éventuels régimes alimentaires de nos apprenants.

UNE GRANDE CAPACITÉ D'HÉBERGEMENT

Le CAMPUS DE GROISY offre à tous ses apprenants la possibilité de loger sur place durant leur période de formation.

2 hébergements sont situés sur notre campus avec une capacité totale de 240 places. C'est un gage d'adaptabilité et de flexibilité pour répondre aux différentes demandes de nos apprenants, et clients en reconversion professionnelle, formations continues.





PLUS QU'UN JOB, UNE CARRIÈRE

Référence dans l'art de vivre à la française depuis plus de 30 ans, les Maisons & Hôtels Sibuet se distinguent par leurs décorations raffinées, leurs situations exceptionnelles, leurs caractères et leurs valeurs.

*Vivez une expérience unique,
Valorisez votre parcours professionnel,
Construisez votre avenir...*

*Aujourd'hui, nos destinations vous attendent !
Rejoignez-nous sur nos comptes Sibuet Carrières*



Contrats saisonniers Été et/ou Hiver - Postes nourris, logés
recrutement@mhsibuet.com - www.recrutement-sibuet.com

MAISONS
&HOTELS | *Sibuet*

LA VIE SUR LE CAMPUS



UN CAMPUS ECO-RESPONSABLE

Le CAMPUS DE GROISY multiplie les actions pour concrétiser son engagement environnemental et durable pour notre établissement et pour notre environnement proche.

Quelques exemples :

- Nous favorisons le plus souvent possible l'achat des matières premières alimentaires et non alimentaires auprès de producteurs/fournisseurs locaux ;
- Le nouveau restaurant gastronomique collectif est labellisé « zéro déchet » : chaque convive est invité à rationaliser ses portions pour éviter tout gâchis en fin de repas ;
- Le tri sélectif est en place depuis de nombreuses années et tous nos apprenants sont sensibilisés et formés à la démarche ;
- La performance énergétique des nouveaux bâtiments est optimisée dès la construction ;



VIE ETUDIANTE SUR LE CAMPUS

Le Campus de Groisy s'efforce de créer des conditions de vie agréables au sein de l'établissement, en mettant en place de nombreux aménagements culturels et sportifs. Ce sont là de nombreuses occasions de développer un esprit d'ouverture, de vivre des moments de partage et d'instaurer une cohésion de groupe garante de réussite.

DES ACTIVITÉS CULTURELLES, SPORTIVES, ÉDUCATIVES POUR ENRICHIR SES CONNAISSANCES.

Chaque année, les apprenants ont l'occasion de participer à des échanges linguistiques et professionnels, et/ou des voyages culturels pour enrichir leurs connaissances en lien avec leur projet professionnel.

Une nouvelle salle détente est à disposition des jeunes durant leurs temps libres : ils peuvent participer par exemple au ciné-club... ou profiter de la toute nouvelle salle de sport pour entretenir leur forme physique !



LE 1973
RESTAURANT

CONSULTEZ LA CARTE DES MENUS

Vous pourrez choisir entre un menu complet et un menu express, selon vos envies et votre temps de pause méridienne.

CE RESTAURANT EST OUVERT À LA CLIENTÈLE **SUR RÉSERVATION DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H15 À 14H**, ET PEUT ÊTRE PRIVATISÉ POUR DES PRESTATIONS SUR-MESURE

CONTACTEZ-NOUS POUR RÉSERVER

VOTRE TABLE AU 04 50 10 79 99
OU PAR MAIL :

le1973@campusdegroisy.com



En salle comme en cuisine, toutes les préparations et prestations de service sont assurées par nos apprenants. Véritable outil pédagogique, notre restaurant leur permet de mettre en pratique leurs acquis et de parfaire leur formation.

Sous l'œil attentif de leurs formateurs, les étudiants assurent l'intégralité de la prestation culinaire, du dressage de la table en passant par l'accueil de la clientèle, le service et bien sûr l'élaboration des plats.

Du saucier au pâtissier, du maître d'hôtel au sommelier, chacun s'attachera à déployer des trésors de savoir-faire pour vous satisfaire.

Demandez conseil à nos sommeliers pour parfaire les accords mets & vins tout au long de votre dégustation.



NOTRE ÉQUIPE AU RESTAURANT LE 1973 VOUS REÇOIT TOUTE L'ANNÉE POUR LE DÉJEUNER EN PÉRIODE SCOLAIRE, SUR RÉSERVATIONS UNIQUEMENT.

Dans un cadre chaleureux et agréable, notre restaurant Le 1973 vous invite à découvrir et déguster une cuisine inventive et raffinée, conjuguant saveurs traditionnelles et plaisirs des sens. Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner, il vous propose deux formules de repas.

DES PRODUITS LOCAUX POUR DES SAVEURS FRAÎCHES ET RAFFINÉES

Tous les mets sont préparés le jour même à partir de produits frais issus de notre terroir et sélectionnés le plus souvent possible auprès de nos producteurs locaux.



GROISY

HAUTE - SAVOIE

Situé au centre d'un triangle dynamique constitué de Genève, d'Annecy et de la Roche-sur-Foron, Groisy est village ouvert sur un paysage rural, vert et montagneux, occupant 2100 hectares exposés plein sud. Malgré une importante croissance démographique (3 700 habitants aujourd'hui contre moins de la moitié il y a 20 ans), notre commune a toujours su conjuguer développement (économique, urbain) et harmonie territoriale, faisant d'elle un havre privilégié autant que prisé !

Avec 930 emplois sur la commune, Groisy est également très vivante et attire de nombreuses entreprises artisanales et commerciales.

Groisy s'est aussi construite autour d'une activité agricole performante, essentielle à la préservation du cadre de vie. Avec une quinzaine de producteurs laitiers et 11 millions de litres récoltés par an, cette activité s'est maintenue au fil du temps et fait pleinement partie de l'identité de notre village.

Un village devenu également une plateforme du savoir : près de 500 élèves fréquentent l'école primaire, 880 le collège de Parmelan et 900 jeunes de tout le département et au-delà se forment sur le « Campus de Formation de Groisy ».

Proposant des formations dans les métiers de l'alimentation, de la restauration, de la pharmacie et de la fleuristerie, le Campus de Groisy est un incubateur de talents dont la commune est fière d'être l'hôte !

Depuis son implantation à Groisy en 1973, la mairie a toujours soutenu le CFA notamment dans ses projets structurants. Plus qu'un ancrage sur le territoire, ce sont des valeurs communes qui unissent le CFA et Groisy depuis bientôt 50 ans. L'éco-citoyenneté, la solidarité, l'inclusion, la transmission d'un savoir-faire sont autant de missions portées par le CFA qui trouvent dans l'histoire et la culture de notre commune, une résonance particulière. Les apprentis d'aujourd'hui sont les artisans de demain qui perpétueront le noble travail du geste et contribueront ainsi à faire vivre ces métiers hérités de nos ancêtres, reflets d'une exigence et d'un savoir-faire à la française.

Je suis heureux que le Campus de Formation de Groisy connaisse le succès qu'il mérite et contribue par là-même au dynamisme de notre territoire.

Henri CHAUMONTET
Maire

312 route du Chef-Lieu
74570 GROISY
04 50 68 00 01





**TESTER,
FAÇONNER,
CRÉER.**



CRÉATEUR ET FABRICANT
DE VÊTEMENTS D'IMAGE

HABILLE LES ÉLÈVES DU CAMPUS DE GROISY
& PLUS . . .

12 avenue de Thuyset - 74200 Thonon les bains 06 15 66 06 01 Profil-18@orange.fr

Ekole

Agence de communication
de l'enseignement

ekole.fr



Papier
développement
durable



Impression
française et
locale



Garantir un revenu
au juste prix à
nos fournisseurs

REJOIGNEZ L'AVENTURE

LES ESPACES DE VIE DU CAMPUS

AFIN QU'ILS PUISSENT SE FORMER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS, LES APPRENANTS
DISPOSENT D'ESPACES DÉDIÉS À L'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL AINSI QUE DE PLATEAUX
TECHNIQUES PARFAITEMENT ADAPTÉS À LEURS MÉTIERS



15

LABOS

RESTAURATION

- 1 cuisine
- 1 restaurant Le « 1973 » avec 1 cave à vin et 1 espace bar lounge
- 1 laboratoire de 500m² multi-métiers, dédié à la transmission, masterclass, espace VIP

PHARMACIE

- 1 laboratoire pharmacie

FLEURISTERIE

- 1 laboratoire fleuristerie

ALIMENTATION

- 1 laboratoire Boulangerie
- 3 laboratoires Pâtisserie
- 1 laboratoire Chocolaterie
- 1 laboratoire Charcuterie-traiteur
- 1 laboratoire Boucherie agréé aux normes européennes
- 1 boutique de vente pâtisserie, boulangerie

- 1 hébergement
- 1 salle de sport
- 1 salle de cinéma
- 1 restaurant gastronomique collectif le « 2020 »
- Des parkings privatifs sécurisés
- Des transports entre Groisy gare et le Campus
- 1 bus faisant la ligne Lyon (place Bellecour) > Groisy



Inscris-toi aux ateliers de la
Fondation Paul Bocuse !

Pour toute inscription :

1 Quai du Commerce - 69009 Lyon

+33 (0)4 37 64 26 00

+33 (0)6 35 88 74 46

contact@fondation-paul-bocuse.com

Tu as entre 11 et 15 ans ?
Tu as envie de découvrir un métier ?
Tu aimes la cuisine et tu souhaites travailler
avec des professionnels ?



Toute l'expertise de
KPMG Pulse au service
de l'artisanat

Contact

15 rue Pré Paillard

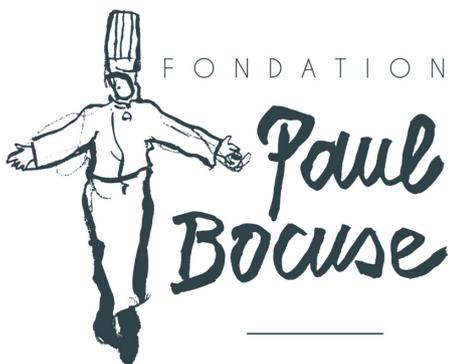
74940 Annecy-Le-Vieux

Tél. : 04 50 64 00 82

kpmg-pulse.fr



KPMG Pulse
au rythme de votre business.



LA FONDATION PAUL BOCUSE

**TU AS ENTRE
11 ET 15 ANS ?
TU AS ENVIE DE
DÉCOUVRIR LE MÉTIER
DE CUISINIER/
PÂTISSIER ?**

**TU VEUX APPRENDRE
AVEC DES
PROFESSIONNELS ?**

**ALORS INSCRIS-TOI AUX ATELIERS
DE LA FONDATION PAUL BOCUSE.**

Les ateliers se déroulent sur 10 mercredis après-midi hors vacances scolaires entre septembre et décembre. Chaque séance dure 2h30. Les 10 jeunes sélectionnés mettent véritablement la main à la pâte.

Ils réalisent des recettes traditionnelles de la cuisine française et emportent une portion à l'issue de chaque séance.

Pour se pré-inscrire, il suffit de vous rendre sur le site de la Fondation Paul Bocuse

ou par téléphone : 04 37 64 26 00.

www.fondation-paul-bocuse.com



LES FORMATIONS



FORMATIONS EN APPRENTISSAGE

DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS

Le Centre de Formation propose une offre variée dans les quatre secteurs suivants : Métiers de bouche, Fleuristerie, Restauration, et Pharmacie ! Que vous sortiez de la 3ème, du lycée, ou que vous soyez en reconversion professionnelle, nous disposons à coup sûr d'un mode de formation adapté à vos besoins ! Nos formations sont accessibles par blocs de compétences (Nous consulter pour plus de détails).

Un référent Handicap accueille les candidats porteurs de handicap pour un accompagnement personnalisé. Le programme de formation peut faire l'objet d'une adaptation en fonction du handicap (nous consulter pour plus de détails).

Les taux de réussite aux examens du Campus sont accessibles dans la rubrique Actualités. Les taux d'interruption et de rupture en cours de formation font l'objet d'une enquête annuelle dont les résultats sont consultables sur le web du Ministère du Travail.



EN PHARMACIE

BP PRÉPARATEUR
EN PHARMACIE



EN FLEURISTERIE

CAP FLEURISTE
BP FLEURISTE



UN DÉPARTEMENT

FORMATION CONTINUE



MÉTIERS DE BOUCHE

EN BOULANGERIE

CAP BOULANGER
BM BOULANGER

EN PÂTISSERIE

CAP PÂTISSIER

EN BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

CAP BOUCHER
CAP CHARCUTIER TRAITEUR



EN FLEURISTERIE

CAP FLEURISTE

EN RESTAURATION

CAP HCR
CAP Cuisine

EN PHARMACIE

CQP DERMOCOSMÉTIQUE
PHARMACEUTIQUE

MAIS ÉGALEMENT DES
OFFRES DE FORMATIONS
QUALIFIANTES OU
DIPLOMANTES SUR
MESURE.



MÉTIERS DE BOUCHE

EN BOULANGERIE

CAP BOULANGER
BP BOULANGER
MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
BM BOULANGER

EN PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - GLACERIE

CAP PÂTISSIER
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR
BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR
CAP GLACIER FABRICANT

EN BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

CAP BOUCHER
BP BOUCHER
CAP CHARCUTIER TRAITEUR



EN RESTAURATION

EN CUISINE

CAP CUISINE
BP ARTS DE LA CUISINE
MC CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS
DE RESTAURANT

EN SERVICE

CAP COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN HCR
BP ARTS DU SERVICE
BP SOMMELLERIE
BP BARMAN

- Informations sociales et fiscales en temps réel, aide juridique
- Charte « Boulanger de France » : code de référence de la profession mettant en avant la qualité du travail artisanal et la fabrication maison.
- Pour la valorisation et la reconnaissance du métier d'Artisan Boulanger
- Adhérente à la CGAD (confédération générale de l'alimentation de détail) et à l'U2P (Union des entreprises de proximité) pour la défense du commerce de proximité.



Le Savouet

8 rue du Baronnet - 74000 ANNECY - Tél : 04.50.23.92.68

- Pain local 100 % pays de Savoie, fabriqué à partir de farine T80 en partenariat avec les meuniers et les agriculteurs savoyards, et faisant partie du patrimoine savoyard.
- Une charte spécifique et un cahier des charges précis sont la garantie de la valeur du pain.
- Produit enregistré au Guide Touristique de la gastronomie auprès de Savoie Mont-Blanc.



Confrérie des Chevaliers du Bon Pain des pays de Savoie

8 rue du Baronnet - 74000 ANNECY

Tél : 04.50.23.92.68

Le titre de Chevaliers permet aux boulangers, suite à un contrôle qualité de sa production, de défendre la renommée de la boulangerie artisanale en favorisant la consommation d'un pain de qualité.



LES FORMATIONS **EN PHARMACIE**

UN SAVANT MÉLANGE
DE RIGUEUR ET DE PRÉCISION



2 ANS

TAUX DE RÉUSSITE
74%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un baccalauréat ou de tout diplôme français permettant de s'inscrire en première année des études de Pharmacie.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

en centre de formation et en entreprise



BP PRÉPARATEUR EN PHARMACIE

LE PRÉPARATEUR EN PHARMACIE SECONDE LE PHARMACIEN DANS LA PRÉPARATION ET LA DÉLIVRANCE AU PUBLIC DES MÉDICAMENTS ET DES PRODUITS DE SANTÉ, À USAGE HUMAIN OU VÉTÉRINAIRE AINSI QUE DANS LA VENTE DES PRODUITS DE PARAPHARMACIE. IL DISPENSE DES CONSEILS AUX PATIENTS POUR UNE BONNE OBSERVANCE DE LEUR TRAITEMENT, EFFECTUE LES FORMALITÉS ADMINISTRATIVES LIÉES À LA DISPENSATION DES MÉDICAMENTS.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le préparateur consolide ses connaissances par le biais de la formation continue. Il peut se spécialiser en un an pour exercer en milieu hospitalier ou peut se former aux métiers de l'industrie pharmaceutique.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE SCIENTIFIQUE

Anatomie, Physiologie, Chimie Biochimie, Microbiologie Immunologie / Botanique

DOMAINE TECHNOLOGIQUE

Pharmacie galénique

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pathologie, Toxicologie, Pharmacognosie, phytothérapie, homéopathie, Dispositifs médicaux, législation professionnelle

DOMAINE GÉNÉRAL

Expression française et ouverture sur le monde, gestion, législation du travail, anglais professionnel, techniques de vente et conseils au comptoir

DOMAINE PRATIQUE

Reconnaissance des plantes, substances chimiques, dispositifs médicaux et préparations, commentaires d'ordonnances

EMPLOI TYPE

Le BP Préparateur en Pharmacie permet surtout de travailler en officine et parapharmacie.

Un préparateur doit posséder de solides connaissances scientifiques et faire preuve d'une extrême vigilance lors de la préparation et la délivrance des médicaments. Il doit être rigoureux, méthodique, apte au travail en équipe et doué d'un réel sens des responsabilités. Il doit réserver aux patients un accueil bienveillant, respectueux de la confidentialité et une écoute attentive.

Il se doit d'acquérir des compétences complémentaires en diététique, homéopathie, phytothérapie, aromathérapie, dermocosmétique, orthopédie ... Il peut se spécialiser en un an pour exercer en milieu hospitalier. Il peut se former aux métiers de l'industrie pharmaceutique : technicien en production, technicien de l'assurance qualité, visiteur médical...



LE TITULAIRE DU CQP DERMOCOSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE PROPOSE DES CONSEILS ASSOCIÉS À UN TRAITEMENT DERMATOLOGIQUE OU À LA PRÉVENTION DANS LE DOMAINE DERMOCOSMÉTIQUE, DES PRODUITS D'HYGIÈNE CORPORELLE ET COSMÉTIQUE ET DES PRODUITS DE PARFUMERIE DANS LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION. IL APPORTE UN CONSEIL TECHNIQUE ET PERSONNALISÉ AUX CLIENTS À PARTIR D'UNE ANALYSE DE LEURS BESOINS ET DE LA CONNAISSANCE DES PROPRIÉTÉS DES PRODUITS.

ADMISSION

Cette formation est accessible aux titulaires d'un BP Préparateur en Pharmacie et aux pharmaciens

FINANCEMENT

Cette formation peut être suivie dans le cadre d'un contrat ou d'une période de professionnalisation ou dans le cadre d'un plan de formation. Nous vous invitons à contacter votre OPCO, pour connaître les modalités de prise en charge financière.

CONTENU DE LA FORMATION

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Mise en œuvre de la politique commerciale de l'officine en matière de dermocosmétique
Animation de l'espace de vente dermocosmétique au sein d'une pharmacie d'officine
Conseil du client en matière d'hygiène et de soins
Vente de produits d'hygiène et de soins

FORMATION CONTINUE

CQP

DERMOCOSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE



Taux de réussite
100%

1 AN

DURÉE :

D'une durée de 280 heures, soit 1 jour par semaine (7h) sur 40 semaines, selon planning annuel

LA CHOCOLATERIE DU PONT NEUF



Chocolaterie R. Lateltin

3 Grande Rue d'Aléry - Le Pont Neuf - 74960 Cran Gevrier

04 50 51 47 47

chocolaterie-annecy-pont-neuf.fr



355, avenue de Bonatray

74370 Villaz

Tél. 09 81 62 59 26

Mardi au vendredi :

6h30 - 12h45 et 15h - 19h30

Samedi : 6h30 - 12h45 et 15h - 19h

Dimanche et jours fériés : 6h30 - 12h



Ets Saxod

Partenaire de tous vos projets

Arts de la table
Matériel de cuisine
Mobilier

04.50.45.40.94

www.ecotelannecy.fr





LES FORMATIONS
MÉTIER DE BOUCHE

LES MÉTIERS DE BOUCHE,
DES MÉTIERS D'AVENIR

BOUCHERIE DU TREIGE
Charcuterie Artisanale

Ouvert du
mardi au samedi
8h - 12h30
et 15h - 18h



527 rte d'Aix les Bains
74600 SEYNOD - ANNECY
04 50 46 07 43



Raphaël & Patrick
7, rue de la Gare - 74000 ANNECY
Tél. 04 50 52 75 43 - lannecienne74@gmail.com

Boucherie
d'ArmoY

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

Benoît Favier-Bosson
3565 Chef-lieu - 74200 ARMOY - Tél. 04 50 17 49 91

**Boucherie Charcuterie
des arcades**

55 place de la Mairie (les Orchidées)
01710 THOIRY
☎ 04 50 41 06 60

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

DUCRET Christian

NOYER - ALLINGES
04 50 70 53 74

THONON
04 50 71 26 76

TRAITEUR

www.boucherie-ducret.fr

Boucherie Chez Flo

144, route de la Croix de Pierre
74920 COMBLOUX
Tél. 04 50 58 61 47 - Fax : 04 50 21 01 68

Fiquet Florent et Isabelle

VIANDE DE PAYS
VOLAILLES FERMIERES
CHARCUTERIE MAISON

**Vincent
BARATAY**

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

18, rue des Alpes - 74500 CHAMPANGES
04 50 73 42 53



Au boeuf Charolais

Maison Lamcat depuis 1982

Boucherie - Charcuterie
Volailles de Bresse - Agneaux de Sisteron
10, rue Filaterie - 74000 Annecy - 04 50 45 51 32
Ancien élève du CFA de Groisy



LES FORMATIONS MÉTIER DE BOUCHE

EN BOULANGERIE

CAP BOULANGER
BP BOULANGER
MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
BM BOULANGER



2 ANS

Taux de réussite
83%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée
 - Brevet Professionnel Boulanger

Pensez à la transversalité entre métiers et complétez votre technique par :

- CAP Cuisine
- CAP Pâtisserie



CAP BOULANGER

HÉRITIER D'UNE LONGUE TRADITION FRANÇAISE, LE BOULANGER PERPÉTUE LES GESTES D'ANTAN ET RENOUVE AVEC DES SECRETS DE FABRICATION ANCESTRAUX. CHAQUE JOUR, POUR NOTRE PLUS GRAND PLAISIR, IL FABRIQUE ET COMMERCIALISE DES PRODUITS DE BOULANGERIE DIVERS : PAIN DE TRADITION FRANÇAISE, PAINS SPÉCIAUX, VIENNOISERIES, SANDWICHES, PETITE RESTAURATION...

DELAIS D'ACCES

Inscription à partir d'Avril. Début de formation en Août ou Septembre.

OBJECTIF

Acquérir les gestes essentiels de la fabrication de pains & viennoiseries.

TARIF

Sur demande. Devis en fonction de votre profil professionnel.

Formation accessible par blocs de compétences.

EMPLOI TYPE

Travaillant au fournil, le boulanger est un spécialiste de la fabrication des pains et des viennoiseries.

Respectant des règles très strictes de qualité, d'hygiène et de sécurité, il maîtrise toutes les étapes de panification : préparation et malaxage de la pâte dans un pétrin mécanique, fermentation, pesage, mise en forme et cuisson.

A noter que la pénibilité et la durée du travail ont été largement réduites grâce à l'émergence de nouvelles techniques.



PROFESSIONNEL HAUTEMENT QUALIFIÉ, LE BOULANGER TITULAIRE DU BREVET PROFESSIONNEL CONÇOIT ET RÉALISE DES PRODUITS DE PANIFICATION, DE VIENNOISERIE, DE SANDWICHERIE ET DE RESTAURATION BOULANGÈRE. SA MAÎTRISE DES TECHNIQUES DE PRODUCTION ET SES CONNAISSANCES EN GESTION D'ENTREPRISE LUI PERMETTENT D'OPTIMISER LA PRODUCTION, EN LA DIVERSIFIANT, ET DE PARTICIPER ACTIVEMENT À SA COMMERCIALISATION.

DELAIS D'ACCÈS

Inscription à partir d'Avril. Début de formation en Août ou Septembre.

TARIF

Sur demande. Devis en fonction de votre profil professionnel

ADMISSION

En contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation (selon profil). Accessible aux titulaires d'un CAP de Boulanger

MODALITÉS D'ÉVALUATION

en Centre de formation et en entreprise

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Brevet de maîtrise Boulanger

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Travaux pratiques
Dossier Gestion
Sciences Appliquées
Technologie du métier

DOMAINE GÉNÉRAL

Expression française
Ouverture sur le monde
Techniques commerciales
Gestion et comptabilité
Langue vivante
Environnement juridique, économique et social

EMPLOI TYPE

Le Brevet Professionnel Boulanger permet d'accéder à un poste de boulanger hautement qualifié.

Outre une solide expérience, cette formation permet d'acquérir des connaissances en gestion et en management qui préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.

Il peut être amené à animer et diriger une équipe de production, à effectuer des opérations de gestion courante et à participer à la commercialisation des produits.

BP BOULANGER



Taux de réussite
72%

2 ANS

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel.
La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.



TAUX DE RÉUSSITE
87%

1
AN

DURÉE :

Formation courte essentiellement axée sur le geste technique. Elle peut être une passerelle technique avant poursuite en BP Boulanger.



MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

LE BOULANGER SPÉCIALISÉ CONÇOIT ET FABRIQUE PAINS, VIENNOISERIES, LES CRÈMES ET LES GARNITURES. IL EST CAPABLE D'ÉVALUER LE COÛT DES MATIÈRES PREMIÈRES ET D'ADAPTER SON TRAVAIL AUX TEMPS QUI LUI SONT IMPARTIS. IL MAÎTRISE LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE PANIFICATION ET PEUT ASSURER LA FABRICATION D'UNE LARGE GAMME DE VIENNOISERIES.

ADMISSION

Contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation (selon profil). Être titulaire d'un CAP Boulanger et/ou d'un BP Boulanger.

DOMAINE GÉNÉRAL

Anglais professionnel
Initiation au marketing
Expression orale et écrite

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Brevet Professionnel Boulanger

OBJECTIF

Acquérir de la pratique supplémentaire et apprendre à confectionner des pains spéciaux, viennoiseries, crèmes et garnitures mais aussi à maîtriser la chaîne d'approvisionnement et le temps de travail.

CONTENU DE LA FORMATION DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle renforcée
Technologie professionnelle
Sciences Appliquées
Techniques commerciales
Dossier professionnel

EMPLOI TYPE

Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie (de grands groupes spécialisés dans la fabrication de viennoiseries et biscuits industriels), la restauration haut de gamme qui de plus en plus se lance dans la fabrication de pains spéciaux originaux mettant en valeur leur cuisine.

Le savoir-faire s'exporte également très bien à l'étranger !



LE BREVET DE MAÎTRISE EST UN TITRE NATIONAL QUI SANCTIONNE UNE DOUBLE QUALIFICATION : CELLE DE PROFESSIONNEL HAUTEMENT QUALIFIÉ DANS SON MÉTIER ET CELLE DE CHEF D'ENTREPRISE ARTISANALE. IL ATTESTE POUR SON TITULAIRE, DE LA MAÎTRISE PROFESSIONNELLE DANS L'EXERCICE DU MÉTIER DE BOULANGER AINSI QUE SON APTITUDE À GÉRER, À DIRIGER UNE ENTREPRISE ARTISANALE, ET À FORMER DES APPRENTIS.

ADMISSION

Toute personne âgée d'au moins 18 ans

- > Titulaire d'un BP BAC PRO ou ancien BM niveau IV dans le métier concerné
- > Titulaire d'un CAP boulanger et de 3 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement,
- > Non titulaire d'un CAP mais justifiant d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement.

OBJECTIFS

Obtenir le module pratique du BM Boulanger

MODALITES D'EVALUATION

en Centre de formation et à la CMA selon la nature de l'épreuve

INFORMATIONS SUR LA FORMATION

Cette formation vous intéresse mais vous ne justifiez pas des conditions d'admission précitées ?

Contactez-nous pour une étude de votre projet de formation et recherche des solutions vous permettant d'accéder à cette formation.

Les places sont limitées. Nous vous invitons à nous contacter afin de pré-réserver votre place.

EMPLOI TYPE

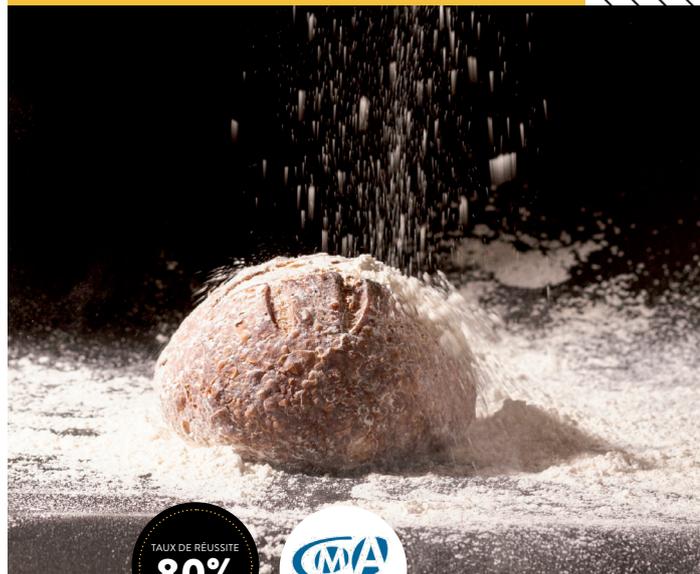
Le titulaire du BM Boulanger s'offre de nombreux débouchés, en France comme à l'International, sur des postes d'ouvrier hautement qualifié, chef de production, mais permet également la création ou reprise d'une entreprise artisanale.

FORMATION CONTINUE

BM

BOULANGERIE

MODULE PRATIQUE PROFESSIONNELLE



DURÉE :

La formation se déroule sur 338 heures, réparties en deux modules : « Pratique Professionnelle » et « Théorie du module professionnel ».



©MatthieuCellard

PÂTISSERIE



Impérial Palace Annecy · 04 50 09 30 00 · info@imperialpalace.fr



30, rue de Grebelin
74800 La Roche sur Foron
04 50 14 29 37
patachou.boulangier@gmail.com



Votre fournisseur
professionnel

EN PRODUITS
ITALIENS

BOULANGERIE
PÂTISSERIE



457 AV. DES MARAIS - 74350 ALLONZIER LA CAILLE
Tél. : 04 50 27 12 35 - contact@alpigourmet.com
www.materielboulangerie-hautesavoie.fr





LESAGE
MÂÎTRES CHOCOLATIERS
ANNEMASSE

PÂTISSIER - CHOCOLATIER
8, place Jean-Jacques Rousseau - 74100 Annemasse
T. 04 50 92 11 38
patisserie-lesage.com




Les Roseaux du Lac®



Christophe ARECHAVALA
Maître Pâtissier Chocolatier
06 71 13 40 83
Mariages - Réceptions

04 50 45 04 70
lesroseauxdulac@orange.fr
www.lesroseauxdulac.fr
6 rue du Lac - 74000 ANNECY






LES FORMATIONS
MÉTIER
DE BOUCHE

EN PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE
GLACERIE

CAP PÂTISSIER

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

CAP GLACIER FABRICANT



2 ANS

TAUX DE RÉUSSITE
74%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions.

Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP Chocolatier
- CAP glacier
- BTM Confiseur glacier



CAP PÂTISSIER

S'IL CONFECTIONNE DES PÂTISSERIES, LE PÂTISSIER PEUT ÉGALEMENT PROPOSER DES VIENNOISERIES, DES GLACES, DE CHOCOLATS ET DES CONFISERIES. IL FABRIQUE OU PARTICIPE À LA FABRICATION D'UNE GAMME DE PRODUITS VARIÉS, EN RESPECTANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE QUALITÉS GUSTATIVES LIÉES À LA PROFESSION.

ADMISSION

dès 15 ans après une classe de 3ème, en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation (selon profil).

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Histoire - Géographie
Mathématiques - Sciences
Education physique et sportive

OBJECTIF

Maîtriser l'ensemble des techniques et du matériel afin de réaliser les recettes traditionnelles de la pâtisserie française.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

en centre de formation et en entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle
Technologie
Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
Prévention Santé Environnement
Dessin appliqué
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

EMPLOI TYPE

L'ouvrier pâtissier confectionne des produits gourmands standards : viennoiseries, gâteaux individuels, tartes, entremets, desserts festifs... Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et conservation de la production : pâtes, crèmes, mousses, etc.

Il participe à la décoration des produits finis et renseigne le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle. Il peut travailler en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en enseignes franchisées ou dans la grande distribution.



LE SUCRE ET LE BEURRE DE CACAO SONT DES MATIÈRES PREMIÈRES QUE LE CHOCOLATIER CONFISEUR MANIPULE CHAQUE JOUR. CELUI-CI RÉALISE TOUTES LES ÉTAPES DE FABRICATION DE LA CHOCOLATERIE, DE LA CONFISERIE DE SUCRE ET ÉVENTUELLEMENT DE LA PÂTISSERIE À BASE DE CHOCOLAT.

ADMISSION

De 15 ans, en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation (selon profil). Cette formation est accessible aux titulaires d'un CAP Pâtissier.

OBJECTIF

Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur dans les entreprises artisanales : pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

en centre de formation et en entreprise. Contrôle continu.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle
Technologie
Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
Prévention Santé Environnement
Dessin appliqué
Environnement économique et juridique de l'entreprise

MATIÈRES COMPLÉMENTAIRES

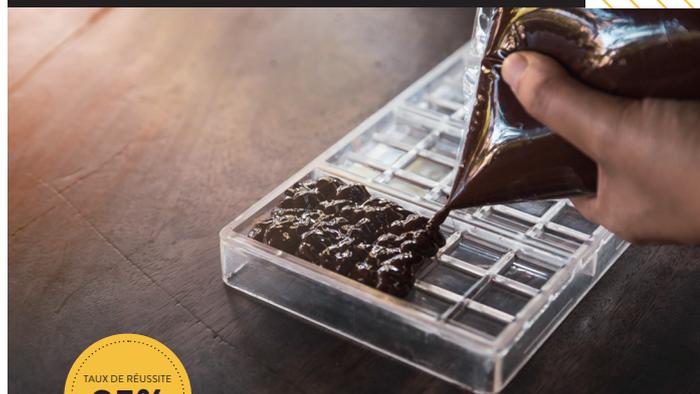
Non évaluées à l'examen, visent à développer et accroître l'employabilité des apprentis
Expression orale et écrite
Initiation au marketing
Anglais professionnel

EMPLOI TYPE

Le chocolatier confiseur participe à toutes les étapes de fabrication des produits de chocolaterie et de confiserie ainsi que des entremets à base de chocolat, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. En chocolaterie, il sait effectuer les opérations de tempérage, de trempe et d'enrobage.

En confiserie, il maîtrise les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage, de fourrage... Il s'occupe du conditionnement avant commercialisation. Il est amené à être en contact avec la clientèle et peut participer à la politique de développement de l'entreprise.

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR



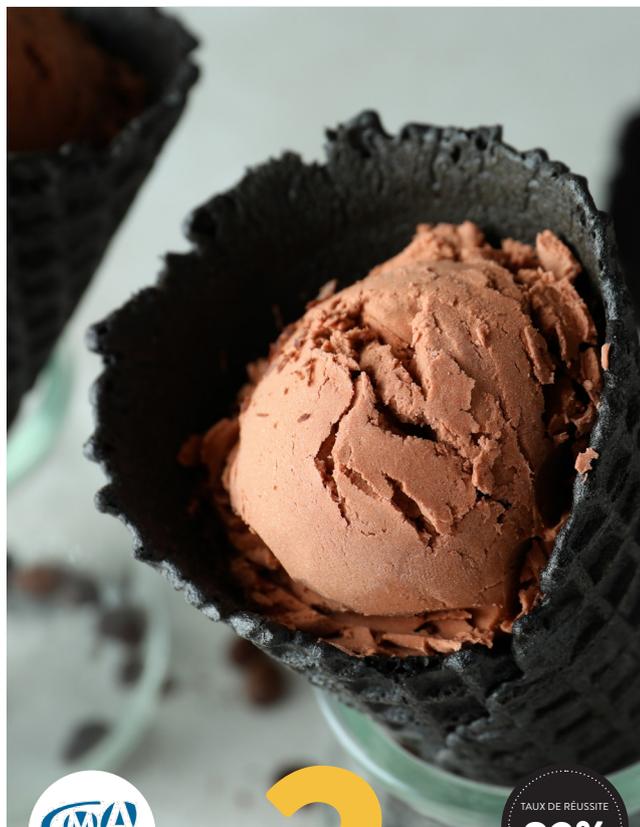
Taux de réussite

85%

1 AN

DURÉE :

Formation courte essentiellement axée sur le geste technique.



2 ANS



DURÉE :

Délivré par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le BTM se prépare en 2 ans, après un titre ou un diplôme de niveau V, ou une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le métier.



BTM

CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

AUTONOME DANS LA PRODUCTION, LE TITULAIRE DU BTM ACCÈDE À DES RESPONSABILITÉS SUPPLÉMENTAIRES EN CE QUI CONCERNE LA FABRICATION DE PÂTISSERIES, VIENNOISERIES, CONFISERIES, GLACES... IL EST À MÊME DE SUPERVISER LA PRODUCTION, D'ENCADRER UNE ÉQUIPE, DE PRENDRE EN CHARGE L'ESTIMATION QUANTITATIVE ET QUALITATIVE DES DENRÉES NÉCESSAIRES AFIN D'OPTIMISER LES COÛTS.

ADMISSION

Sur dossier de candidature.

PRÉ-REQUIS

être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un autre CAP proche du métier (boulangier, chocolatier) ou d'une Mention Complémentaire dans le domaine alimentaire. Cette formation permet également l'accès à la création ou à la reprise d'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle
Technologie
Bon d'économat
Etudes de prix
Dessin appliqué

DOMAINE TRANSVERSAL

Gestion appliquée
Gestion des ressources humaines
Anglais professionnel
Résolution de problèmes
Techniques commerciales
Mémoire

EMPLOI TYPE

Ouvrier hautement qualifié, le titulaire du BTM Pâtissier est capable de réaliser une production dont la qualité répond à un degré d'exigence élevé.

Cette formation lui permet de parfaire ses compétences et d'apporter un service complémentaire lié à la vente de ses produits. En mesure d'encadrer et de diriger une équipe, il peut rapidement devenir responsable de production.



SAVOIR ÉLABORER ET COMMERCIALISER UNE GAMME TRÈS DIVERSIFIÉE DE PRODUITS (GLACES, CRÈMES GLACÉES, SORBETS, SPÉCIALITÉS GLACÉES...) DANS LE RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DU CODE DES PRATIQUES DES GLACES ALIMENTAIRES ET DU GUIDE DES APPELLATIONS

ADMISSION

La formation en apprentissage.

PRÉ-REQUIS

être titulaire d'un CAP Pâtissier.
Justifier d'un niveau B1 en langue française ou d'un équivalent

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Culture professionnelle
Technologie de fabrication
Arts appliqués
au métier de glacier
Sciences appliquées
aux équipements
Sciences appliquées
à l'hygiène et prévention
Sciences appliquées
à l'alimentation

DOMAINE TRANSVERSAL

Communication
Environnement économique,
juridique et social de l'entreprise

POUSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Cap Chocolatiers
- BTM Confiseur Glacier Traiteur

EMPLOI TYPE

Le titulaire du CAP Glacier
Fabricant peut accéder aux
emplois d'ouvrier glacier. Il exerce
en priorité dans des entreprises
de type artisanal et de tailles
différentes (glacerie, pâtisserie,
chocolaterie, restauration...).

CAP GLACIER FABRICANT

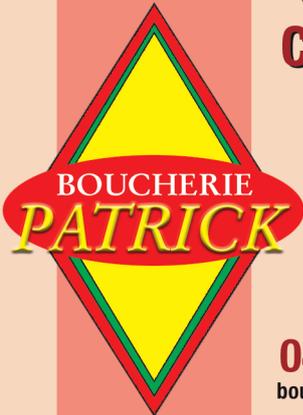


TAUX DE RÉUSSITE
100%

1 AN

DURÉE :

Formation courte essentiellement
axée sur le geste technique.



**Boucherie
Charcuterie
Traiteur**

Rôtisserie
Volailles
Plats cuisinés

04 50 32 52 35
boucherie_patrick@hotmail.fr
3, rue du grand Pont
74270 FRANGY



Boucherie - Charcuterie
Salaison Artisanale

Baud Fx

303, rue St François de Sales
74570 Thorens-glières

Tél. **04 50 22 42 36**
www.boucherie-baud-thorens-glieres.fr





Tél. **04 50 04 45 92**
74160 LE CHABLE-BEAUMONT

Tél. **05 40 49 00 40**
74520 VULBENS

M. BAUDET



A partir de juin 2021

Magasin à Sallanches

332 Avenue de St Martin
Lundi - Mardi - Jeudi - vendredi :
de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Samedi : de 9h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

06 38 48 10 37  

Plus près de chez vous ! Tous les Mardis
Sur le marché des Contamines

Tournée Passy

Lundi et Vendredi

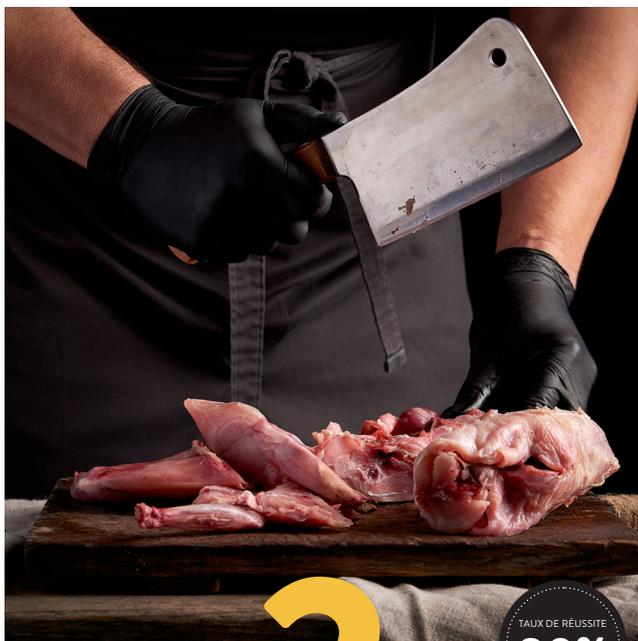
09h30-10h30 - Chedde - Boulangerie du Lac Vert
10h35-11h30 - Passy - Place de la Mairie
11h35-12h30 - Bay - Devant l'école
12h35-13h30 - Plateau d'Assy - Maison médicale



LES FORMATIONS
MÉTIER
DE BOUCHE

EN BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

CAP BOUCHER
BP BOUCHER
CAP CHARCUTIER TRAITEUR

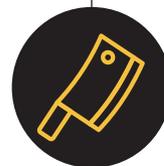


2
ANS

Taux de réussite
80%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.



CAP BOUCHER

LE MÉTIER DE BOUCHER EST UN MÉTIER EXIGEANT QUI NÉCESSITE UN GRAND SAVOIR-FAIRE CONCERNANT LA PRÉPARATION ET LA PRÉSENTATION DES VIANDES. LE BOUCHER DOIT ÊTRE EN MESURE DE CONTRÔLER LA QUALITÉ DE PIÈCES DE VIANDE ET DE VÉRIFIER LEUR TRAÇABILITÉ TOUT EN RESPECTANT DES RÈGLES STRICTES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ.

ADMISSION

Dès 15 ans après une classe de 3ème en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

**POURSUITE D'ÉTUDES
CONSEILLÉES**

- BP Boucher
- CAP Charcutier - traiteur
- CAP Cuisine

MODALITES D'EVALUATION

en Centre de formation et en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle
Préparation à la vente
Technologie professionnelle
Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
Prévention santé environnement
Connaissance de l'entreprise

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Histoire - Géographie
Mathématiques - Sciences
Education physique et sportive

EMPLOI TYPE

Le boucher sait différencier chaque espèce animale : bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers. Il connaît leurs spécificités et sait faire la distinction entre les différentes pièces de viandes (épaule, échine, jarret...).

Il réceptionne, stocke, découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, franchage, ficelage) pour la vente. Il peut être amené à participer au conseil et à la vente des produits.



BP BOUCHER

LE TITULAIRE DU BP BOUCHERIE POSSÈDE LES COMPÉTENCES LUI PERMETTANT DE PRENDRE PLUS D'AUTONOMIE ET DE RESPONSABILITÉS DANS L'ENTREPRISE. CAPABLE D'ORGANISER ET GÉRER UN POINT DE VENTE SPÉCIALISÉ, IL DÉBUTE LE PLUS SOUVENT SA CARRIÈRE DANS UNE ENTREPRISE ARTISANALE, DE COMMERCE DE GROS OU DE DEMI-GROS. FORMATION ACCESSIBLE PAR BLOCS DE COMPÉTENCES.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire :

- > **CAP** Préparateur en produits carnés, CAP Boucher, CAP Charcutier Traiteur, CAP Cuisine,
- > **BEP** Boucher Charcutier, BEP Alimentation
- > **Bac Pro** Boucher charcutier Traiteur, Bac Pro Métiers de l'alimentation,
- > **BP** Charcutier Traiteur, BP Cuisinier,
- > **BP** Art de la Cuisine.

> **Préparateur** vendeur option boucherie, préparateur vendeur option charcuterie-traiteur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

en Centre de formation et en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle
Transformation - commercialisation
Gestion des produits carnés
élaboration d'un dossier et soutenance à l'oral
Technologie et sciences appliquées à l'alimentation
Gestion

DOMAINE GÉNÉRAL

Expression française
Ouverture sur le monde
Anglais professionnel

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine
- CAP Charcutier - Traiteur

EMPLOI TYPE

Dans le cadre du BP Boucher, le boucher est formé à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé dans lequel il assure diverses fonctions : l'approvisionnement et le stockage ; la transformation des viandes ; le conseil clientèle et la vente ; la gestion ; l'encadrement du personnel.

Cette formation lui permet de se perfectionner et d'élaborer des recettes plus poussées, comme par exemple des spécialités bouchères et des plats cuisinés. Il est également en mesure de conseiller et d'aider le client à sélectionner le produit qui répond le mieux à ses attentes.



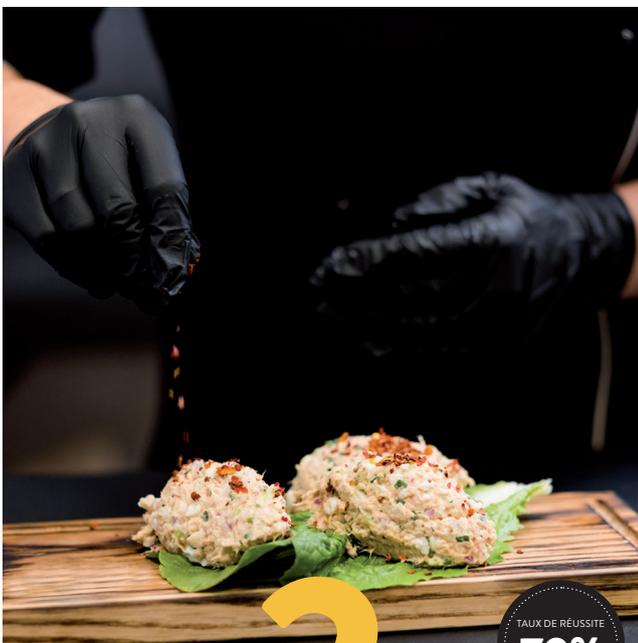
TAUX DE RÉUSSITE
100%

2 ANS

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel.
La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.





2 ANS

TAUX DE RÉUSSITE
79%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

ADMISSION

Dès 15 ans, ou après une classe de 3ème.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

en Centre de formation et en entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES CONSEILLÉES

• CAP Boucher • CAP Cuisine



CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

MAITRISANT TOUTES LES OPÉRATIONS CULINAIRES, LE CHARCUTIER TRAITEUR TRANSFORME VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS, LÉGUMES, ETC., EN DIVERSES PRÉPARATIONS GOURMANDES : JAMBONS, TERRINES, PÂTÉS, SAUCISSONS... CONCILIANTE RIGUEUR, CRÉATIVITÉ ET SENS DE L'INNOVATION, CE MÉTIER PRÉSENTE DE NOMBREUX DÉBOUCHÉS DANS L'ARTISANAT, L'AGROALIMENTAIRE OU L'ÉVÉNEMENTIEL.

OBJECTIFS

le charcutier-traiteur confectionne les produits de charcuterie et les produits traiteur. Il effectue la découpe et le détail de la carcasse de porc et les opérations culinaires ou de conservation en vue de livrer à la consommation la viande de porc fraîche ou conservée, crue ou cuite, salée ou fumée, réfrigérée ou congelée. Il fabrique les plats cuisinés à emporter et travaille les viandes, abats issus de tous animaux de boucherie, de charcuterie, de volaille, de poisson et de gibier

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle
Technologie professionnelle
Arts appliqués
Connaissance de l'entreprise
Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
Prévention Santé Environnement

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Histoire Géographie
Mathématiques
Sciences
Education Physique et Sportive

EMPLOI TYPE

Le Charcutier Traiteur possède une parfaite connaissance de la découpe de la viande (porc, volaille) mais également des opérations culinaires telles que la cuisson, le fumage, la saumure, la salaison et la conservation. Il fabrique divers produits à base de viande de porc (saucisses, boudins, pâtés en croûte...), ainsi que des préparations chaudes ou froides à base de volaille, de gibier ou de poisson.

Son travail est très diversifié car, pour la partie traiteur, il peut également produire des pièces salés et sucrés.



MAISON GOUX
 Traiteur, Boutique,
 Charcutier & Pâtissier

Pascal et Mylène

18, Grande Rue - 74300 CLUSES
 Tél. 04 50 98 00 35
 E-mail : maisongoux@traiteur-goux.com
www.traiteur-goux.com



RESTAURANT
LAMARTINE

LE BOURGET DU LAC - RÉSERVATIONS : +33 4 79 25 01 03
 E-mail : info@lamartine-marin.com



Boucherie Charcuterie Traiteur Cédric Vachat

Ouvert du mardi au samedi : 7h30 - 12h30 / 15h - 19h
 Le dimanche : 7h30 - 12h

Tél. **04 50 36 11 80** - E-mail : boucherie.c.v@gmail.com
 90, avenue du Léman - 74890 Bons-en-Chablais 

À GROISY, NOS CONSEILLERS SONT LÀ



PROXIMITÉ
 Le Lachat
 74570 Groisy
 Tél : 04 50 19 40 44
 Mardi au vendredi : 8h30 - 12h
 13h45 - 16h
 Samedi : 8h30 - 12h30

L'ÉQUIPE
5 conseillers
 - 4 conseillers de clientèle
 - 1 responsable d'agence

3 conseillers sur des métiers spécialisés du territoire
 - 1 conseiller en gestion de patrimoine
 - 1 conseiller des professionnels
 - 1 chargé d'entreprises agricoles

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



DES SAVOIES

POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS TOUS VOS PROJETS.

Crédit Régional de Crédit Agricole Mutual des Savoies, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé à Anney, 102 Les Dômes - Avenue du Pré Félis - Anney le Vieux - 73080 Anney cedex 1 - 502 100 011 RCS Anney - code APE 64211 - Garantie Financière et assurance de responsabilité civile professionnelle conformes aux articles L512 et L517 du Code des Sociétés. Société de couverture d'assurance rattachable au Régistre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 01 021 021. Document non contractuel à caractère publicitaire. Crédit Agricole des Savoies - 0445 91 91 91 - 15/16, Septembre 2020.

BOUCHERIE DE L'ÉTOILE
 MARIGNIER



ARTISAN BOUCHER

CHARCUTIER - TRAITEUR

04 50 34 62 29



vival

ÉPICERIE DE GROISY
 571, rue de Boisy - 74570 GROISY
 Tél. 04 50 65 89 92 - 06 47 18 24 61
nathalie-bocquet@orange.fr



Boulangerie - Pâtisserie
 Salon de Thé

Guillaume Jacobberger

22 rue Décret - 74130 Bonneville
 04 50 97 18 19
gouterdesserts@gmail.com 

"Terre d'accueil des apprentis"



La journée du Vuache

Maître artisan + Boulangier - Pâtissier

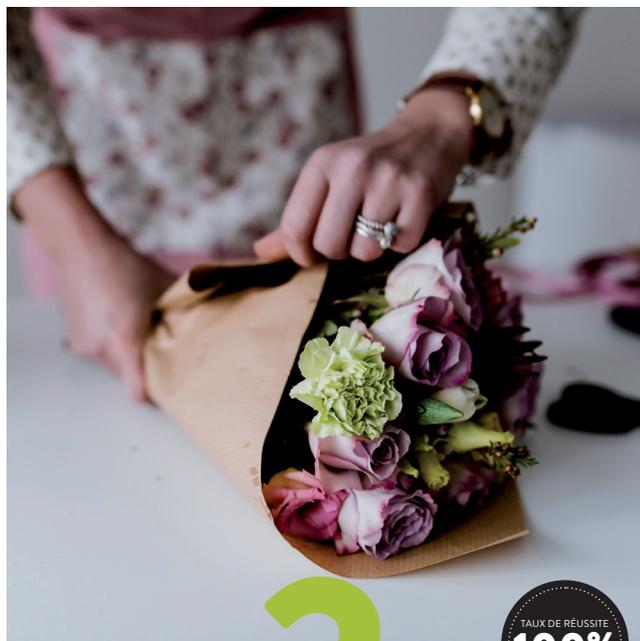
Nous recrutons régulièrement des boulangers, pâtissiers et vendeurs, en CDI, en apprentissage ou en stage. N'hésitez pas à nous envoyer votre candidature !

50 route de Bellegarde - 74520 Valleiry - 04 50 38 96 13
www.fournee-du-vuache.fr



LES FORMATIONS **EN FLEURISTERIE**

CRÉEZ, CONFECTIONNEZ,
LAISSEZ LIBRE COURT À VOS ENVIES



2 ANS

Taux de réussite
100%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions.

Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

ADMISSION

De 16 à 29 ans, accessible aux jeunes titulaires d'un CAP Fleuriste.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

en centre de formation et en entreprise



CAP FLEURISTE

VECTEURS DES ÉMOTIONS LES PLUS FORTES, LES FLEURS VÉHICULENT DES MESSAGES D'AMOUR, DE RÉCONFORT, DE CONDOLÉANCES... LA FLEURISTE DOIT DONC AVOIR UN BON CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE POUR TRADUIRE SES BESOINS ET L'ACCOMPAGNER JUDICIEUSEMENT DANS SON CHOIX.

OBJECTIF

Doté d'une culture générale et artistique, il réalise des travaux créatifs et esthétiques dans le respect des styles et des techniques. Il participe à l'approvisionnement et à la gestion des stocks. Il négocie, vend, conseille et fidélise les clients. Il participe à l'animation de la surface de vente et assure la gestion commerciale du magasin, avec un double objectif de qualité et de rentabilité. Après quelques années d'expérience, il peut accéder aux fonctions de collaborateur du chef d'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle en atelier de production
Botanique
Reconnaissance des végétaux
Technologie
Dessin d'art
Vie Sociale et Professionnelle
Vente / conseil
Environnement économique, juridique et social

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Histoire - Géographie
Mathématiques - Sciences
Education physique et sportive

EMPLOI TYPE

Lors de sa formation, l'apprenti acquiert de solides connaissances en botanique et en horticulture afin d'apporter les meilleurs soins aux plantes. Au cours de la formation, il apprend à sélectionner les végétaux (fleurs, plantes et arbustes) chez les grossistes ou les marchés spécialisés, ainsi qu'à les stocker dans des conditions correctes de température et d'humidité.

Il apprend également à composer des bouquets et à réaliser des assemblages floraux et des arrangements de plantes. Il est amené à assurer la vente et le conseil auprès de la clientèle.



TECHNICIEN QUALIFIÉ, LE TITULAIRE DU BP FLEURISTE A APPROFONDI ET ÉLARGI SES CONNAISSANCES TECHNIQUES, ARTISTIQUES ET COMMERCIALES. IL A ÉGALEMENT ACQUIS UNE AUTONOMIE LUI PERMETTANT DE SUPPLÉER LE CHEF D'ENTREPRISE.

ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Fleuriste.

OBJECTIF

Doté d'une culture générale et artistique, il réalise des travaux créatifs et esthétiques dans le respect des styles et des techniques.

Il participe à l'approvisionnement et à la gestion des stocks. Il négocie, vend, conseille et fidélise les clients. Il participe à l'animation de la surface de vente et assure la gestion commerciale du magasin, avec un double objectif de qualité et de rentabilité. Après quelques années d'expérience, il peut accéder aux fonctions de collaborateur du chef d'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Fleuristerie (travaux courants, arrangement complexe, conception et réalisation d'un travail floral)

Technologie et botanique
Commercialisation et négociation (organisation et négociation, techniques commerciales)

Gestion de l'entreprise
Arts appliqués à la profession
Histoire de l'art

DOMAINE GÉNÉRAL

Expression française
et ouverture sur le monde
Langue vivante

EMPLOI TYPE

Le titulaire du BP Fleuriste peut exercer son activité dans un atelier floral, en magasin ou au rayon spécialisé d'une grande surface. Dans le cadre de cette formation, le fleuriste se perfectionne dans l'élaboration de compositions florales répondant à des critères précis : styles, techniques, thématiques...

Il se charge de l'approvisionnement et de la gestion des stocks. Il approfondit ses connaissances sur les techniques de vente, le marché et la gestion d'entreprise. Avec cette formation, il peut participer à l'animation d'une surface de vente et assurer l'encadrement d'une équipe.

BP FLEURISTE



2 ANS

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel.
La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.

CHOMETTE
Partenaire de votre quotidien

50000 produits
consommables, hygiène, arts de la table, ustensiles de cuisine, accessoires de bar, vente à emporter,

Des sélections inspirantes et des guides de choix
sur chomette.com

La livraison gratuite en 24/48h*
et biens d'autres services pour vous accompagner !

100% satisfait ou remboursé*
* Voir nos CGV sur chomette.com

Encore plus de produits, de fonctionnalités et d'inspirations à découvrir sur
chomette.com

f @ v

Boulanger - Pâtissier
Depuis 1999
+33 (0)9 87 87 21 60
www.boulangeriescarrillat.com

Thierry Carrillat

Boulangerie Carrillat Sergy
92 rue du Crêt de la Neige - 01630 SERGY

Boulangerie Carrillat Gex
243 avenue Francis Blanchard - 01170 GEX

Boulangerie Marmillon
04 50 45 08 69

11 rue Sainte-Claire - 74000 Annecy

Miesuset Traiteur

42, rue Décret - 74130 BONNEVILLE
Tel. : 04 50 97 56 66
09 66 90 56 89

eric.miesuset74@orange.fr
www.miesusettraiteur.fr
miesuset traiteur

ORGANISATION DE REPAS ET RÉCEPTIONS
CHARCUTERIE | MENU DU JOUR | PLATS CUISINÉS
RÔTISSERIE | SALADES | PÂTISSERIES SALÉES ET SUCRÉES

Au Gay Séjour **Mistral**
*** *aurmand*

58, route du Tertenois
74210 SEYTHENEX - Faverges
+33 (0)450 445 252
hotel-gay-sejour@wanadoo.fr
www.hotel-gay-sejour.com

DOMAINE DES
ORCHIS
ESCARGOTS CUISINÉS ET VINS BIOLOGIQUES
par Philippe Hébert

WWW.DOMAINEDESORCHIS.FR
TÉL. +33 (0)4 50 46 46 06 - +33 (0)6 33 24 81 71
74330 POISY

Vins de Roumanie
Site web : vinroumain.fr

Marius Bujor
Annecy
+33695322084
+41799019738
vinsderoumanie@yahoo.com

★ vinroumain.fr ★



LES FORMATIONS
EN RESTAURATION

By patrick Rougereau

By patrick Rougereau



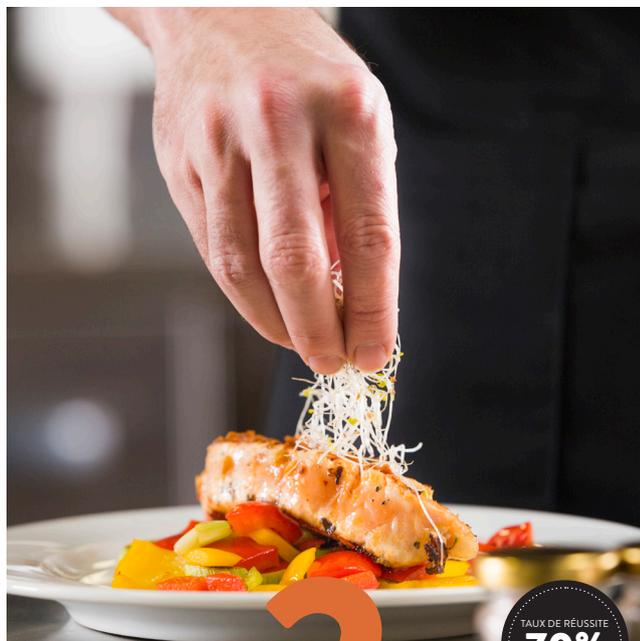


LES FORMATIONS EN RESTAURATION

FLEURON DES TRADITIONS FRANÇAISES, LA GASTRONOMIE JOUIT D'UNE BELLE RÉPUTATION AUPRÈS DE PROFESSIONNELLES ET DU PUBLIC. LA RESTAURATION RESTE UN SECTEUR CRÉATEUR D'EMPLOIS, QUI PROPOSE DES FORMATIONS DANS DE NOMBREUX DOMAINES ET DES DÉBOUCHES DANS DIFFÉRENTS ÉTABLISSEMENTS.

EN CUISINE

CAP CUISINE
BP ARTS DE LA CUISINE
MC CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS
DE RESTAURANT
CAP CUISINE ET HCR EN ALTERNANCE
SAISONNIÈRE



2 ANS

TAUX DE RÉUSSITE
70%

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions.

Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

ADMISSION

Après une classe de 3ème

MODALITES D'EVALUATION

en Centre de formation et en entreprise



CAP CUISINE

AVANT DE DEVENIR CHEF, DE NOMBREUSES ANNÉES DE FORMATION SONT NÉCESSAIRES. TOUTEFOIS, LE MÉTIER DE CUISINIER BÉNÉFICIE D'UN MARCHÉ DE L'EMPLOI TRÈS FAVORABLE. IL DEMANDE AUTANT DE PASSION QUE DE CRÉATIVITÉ, AINSI QUE DE L'EXIGENCE ET DE LA RIGUEUR. FINE BOUCHE, DOTÉ D'UN ESPRIT D'OUVERTURE ET D'UNE GRANDE TÉNACITÉ, LE CUISINIER DOIT EN PERMANENCE SURPRENDRE ET SÉDUIRE LES PAPILLES DE SES CLIENTS.

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Brevet Professionnel Art de la cuisine
- Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant
- CAP Pâtissier

EMPLOI TYPE

Tel un chef d'orchestre, le cuisinier est à même d'assurer des tâches très variées selon le type d'établissement dans lequel il officie. D'une manière générale, le cuisinier conçoit et élabore l'ensemble des plats proposés à la carte du restaurant. Pour cela, il prépare et cuit légumes, accompagnements, viandes, poissons...

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Gestion
- Anglais professionnel

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français
- Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

Maîtrisant les remises à température, il peut également assembler des produits pré-élaborés. Il réalise les préparations chaudes ou froides qu'il valorise lors du dressage de l'assiette. De manière autonome ou en collaboration avec différents intervenants, il gère les stocks d'ingrédients et de produits frais, passe les commandes aux fournisseurs...

Il entretient parfois des liens professionnels avec les agriculteurs et fournisseurs locaux pour sélectionner des produits adaptés à son type de cuisine.



FIN GOURMET, DOTÉ DE CRÉATIVITÉ ET D'UN GRAND SENS DE L'ORGANISATION, LE CUISINIER DOIT EN PERMANENCE SÉDUIRE ET RÉGALER LA CLIENTÈLE. AVEC CE STATUT DE CUISINIER QUALIFIÉ, IL EST EN MESURE D'ÉLABORER SES PROPRES RECETTES. EN TANT QUE CHEF DE PARTIE OU CHEF DE CUISINE, C'EST SUR LUI QUE REPOSE PRINCIPALEMENT LA RÉPUTATION DU RESTAURANT.

ADMISSION

En contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation pour les personnes âgées de plus de 29 ans, cette formation est accessible en contrat de professionnalisation. Accessible aux titulaires d'un CAP de cuisinier, d'un BEP Hôtellerie option Cuisine, d'un BT Hôtellerie, d'un BP Restauration ou d'un BTS Hôtellerie Restauration

MODALITÉ D'ÉVALUATION

en centre de formation et en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Pratique Professionnelle
Technologie culinaire et pâtisserie
Technologies nouvelles et sciences de l'alimentation
Organisation et gestion de la production
- Environnement et gestion de l'entreprise

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Mathématiques - Sciences
Anglais

EMPLOI TYPE

Le Brevet Professionnel Art de la Cuisine permet d'accéder à un poste de cuisinier qualifié (chef de partie, chef de cuisine) dans la cuisine gastronomique ou collective.

Il permet d'approfondir certaines techniques culinaires afin d'être en mesure de concevoir et d'élaborer ses propres recettes et menus. Il permet également d'accéder à divers niveaux de responsabilités selon la taille et la catégorie de l'établissement : encadrement de personnel, respect des normes de travail, de sécurité et d'hygiène.

BP ARTS DE LA CUISINE



TAUX DE RÉUSSITE

80%

2 ANS

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel.

La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.



TAUX DE RÉUSSITE

82%

1 AN

DURÉE :

Formation courte essentiellement axée sur le geste technique.



MC CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

SPÉCIALISÉ DANS LA CONFECTION DE DESSERTS DE RESTAURANT, CE CUISINIER TRAVAILLE AU SEIN D'UNE BRIGADE DE CUISINE ET RÉALISE DES DESSERTS DESTINÉS À ÊTRE CONSOMMÉS IMMÉDIATEMENT. IL EST RESPONSABLE DE LA PRODUCTION DE VIENNOISERIES, DE PETITS FOURS SALÉS OU SUCRÉS, D'ENTREMETS, DE PÂTISSERIES, DE GLACES...

ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un CAP Cuisine, d'un BP Cuisine, d'un CAP Pâtissier, d'un BTM Pâtissier, d'un BEP Hôtellerie option Cuisine, d'un BT Hôtellerie ou d'un BP Restauration option Cuisine.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

en centre de formation
et en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION**DOMAINE PROFESSIONNEL**

Pratique Professionnelle
Technologie Professionnelle
Dessin Appliqué

EN COMPLÉMENT

Communication
Gestion appliquée
Anglais
Éducation physique et sportive
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social

EMPLOI TYPE

Cette formation complémentaire permet au cuisinier de se spécialiser dans la conception et la réalisation d'entremets salés ou sucrés et de desserts de restaurant (dessert à l'assiette, chariot de desserts).

Capable de s'intégrer dans une brigade de cuisine, il développe sa créativité et son goût pour la gastronomie afin de proposer des créations culinaires personnalisées et de contribuer à l'image de marque de l'établissement dans lequel il exerce.



À LA DEMANDE DES PROFESSIONNELS, LE CAMPUS DE GROISY PROPOSE UN CAP CUISINE ET CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT EN 1 AN EN ALTERNANCE SAISONNIÈRE EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU DE PROFESSIONNALISATION.

ADMISSION

Etre titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur au CAP

DANS TOUS LES CAS

Etre motivé(e) pour se former en intensif au métier de la gastronomie ou de la salle, Avoir un réel intérêt pour le métier de la restauration

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Travaux pratiques
Technologie du métier
Sciences appliquées
Connaissance de l'entreprise
Gestion
Anglais professionnel

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Histoire - Géographie
Mathématiques - Sciences
Education physique et sportive
Prévention Santé Environnement

EMPLOI TYPE

Tel un chef d'orchestre, le cuisinier est à même d'assurer des tâches très variées selon le type d'établissement dans lequel il officie. D'une manière générale, le cuisinier conçoit et élabore l'ensemble des plats proposés à la carte du restaurant. Pour cela, il prépare et cuit légumes, accompagnements, viandes, poissons...

Maîtrisant les remises à température, il peut également assembler des produits pré-élaborés. Il réalise les préparations chaudes ou froides qu'il valorise lors du dressage de l'assiette. De manière autonome ou en collaboration avec différents intervenants, il gère les stocks d'ingrédients et de produits frais, passe les commandes aux fournisseurs... **Il entretient parfois des liens professionnels avec les agriculteurs et fournisseurs locaux pour sélectionner des produits adaptés à son type de cuisine.**

CAP

CUISINE ET HCR

EN ALTERNANCE

SAISONNIÈRE



1

AN

DURÉE :

Formation courte essentiellement axée sur le geste technique. Formation en 1 an en alternance saisonnière en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.



©Mathieu Cellard

LA VOILE



Impérial Palace Anncy · 04 50 09 30 00 · info@imperialpalace.fr



©FredDurant

Hip Bar



Impérial Palace Anncy · 04 50 09 30 00 · info@imperialpalace.fr


LES TRÉSOMS
 LAKE AND SPA RESORT
 A N N E C Y

**VOUS ACCOMPAGNE DANS
 VOTRE MÉTIER !**

rh@lestresoms.com - www.lestresoms.com







LE SAINT GEORGES

04 50 22 02 27

brasserielesaintgeorges@gmail.com

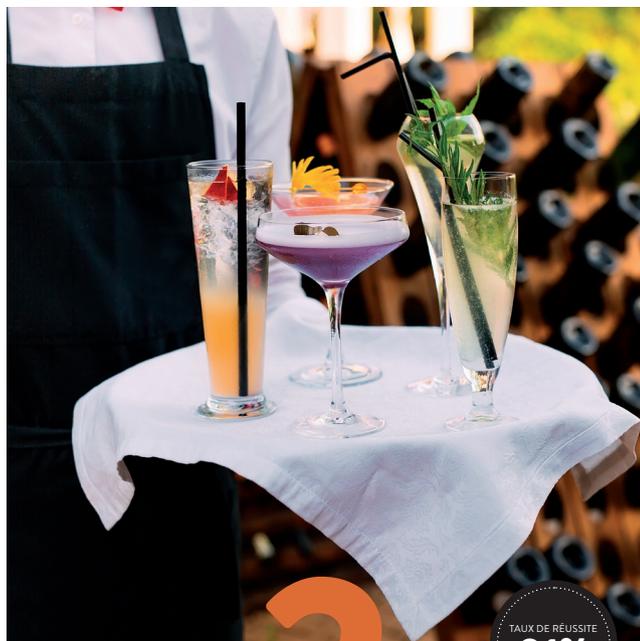
40 route de Frangy
 74960 Meythet



LES FORMATIONS EN RESTAURATION

EN SERVICE

CAP COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN HCR
BP ARTS DU SERVICE
BP SOMMELLERIE
BP BARMAN



2 ANS

DURÉE :

Formation en 2 ans. Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions.

Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

ADMISSION

Après une classe de 3ème.

MODALITES D'EVALUATION

en Centre de formation et en entreprise



CAP COMMERCIALISATION & SERVICE EN HCR

LE MÉTIER D'EMPLOYÉ DE RESTAURANT NE SE LIMITE PAS SEULEMENT À DRESSER LA TABLE, SERVIR LES CLIENTS ET NETTOYER LA SALLE. VÉRITABLE AMBASSADEUR DU RESTAURANT, IL A POUR MISSION D'ACCUEILLIR LES CLIENTS, DE LES CONSEILLER DANS LE CHOIX DES PLATS ET DES VINS, DE RÉPONDRE À LEURS MOINDRES ATTENTES ET DE FAIRE LE LIEN ENTRE LA SALLE ET LA CUISINE.

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- BP Arts du service (en 2 ans)
- BP Sommellerie
- BP Barman

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Travaux pratiques
Brasserie et gastronomie
Hébergement
Technologie du métier
Sciences appliquées
Connaissance de l'entreprise/gestion
Anglais professionnel

DOMAINE GÉNÉRAL

Français
Histoire - Géographie
Mathématiques - Sciences
Prévention Santé Environnement
Education physique et sportive

EMPLOI TYPE

Les métiers de la salle demandent à la fois des compétences techniques mais avant tout une aisance relation-

nelle. Ambassadeur du restaurant, l'employé de restaurant a le sens et le goût du service bien fait. Précision et sûreté des gestes : rapidité, maîtrise de soi et courtoisie à toute épreuve sont ses principales qualités.

Doué pour les contacts : Diplomate, aimable, convivial, il est doué pour le contact avec la clientèle et entretient de bonnes relations avec ses collègues. Doté d'une excellente mémoire et de capacités d'organisation, l'employé de restaurant sait anticiper et gérer les imprévus. Il fait preuve d'attention et de vigilance auprès des clients.

Résistant et dynamique : Levé tôt, couché tard, l'employé de restaurant endure un rythme journalier assez intensif. C'est la raison pour laquelle il doit posséder une bonne résistance physique et se montrer dynamique en toute occasion.



TITULAIRE DU BREVET PROFESSIONNEL, LE SERVEUR DE RESTAURANT MAÎTRISE PARFAITEMENT LES ROUAGES DU SERVICE EN SALLE ET POSSÈDE UNE TRÈS BONNE CONNAISSANCE DES TECHNIQUES LIÉES AU DOMAINE DE LA RESTAURATION.

ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un CAP Restaurant, d'un BEP Hôtellerie Restauration, d'un BT Hôtellerie Restauration, d'un BP Restauration, d'un BT Hôtellerie, d'un BTS Hôtellerie Restauration mais également d'un CQP Employé de restaurant.

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

Travaux pratiques
Technologie du métier
Gestion appliquée

DOMAINE GÉNÉRAL

Expression française
Anglais professionnel

EMPLOI TYPE

Outre des compétences spécifiques dans le domaine de la restauration et du service en salle, l'obtention du BP permet au serveur de restaurant d'accéder à un niveau de responsabilités plus élevé.

Il peut ainsi devenir chef de rang (chargé d'un ensemble de tables, secondé par des serveurs) ou maître d'hôtel. Il est en mesure d'organiser et de gérer son service de manière indépendante, mais aussi d'animer une équipe de collaborateurs.

BP ARTS DU SERVICE



Taux de réussite

80%

2 ANS

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel.
La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.



2 ANS

TAUX DE RÉUSSITE
89%

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel. La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.

ADMISSION

Le BP Sommelierie qui se prépare en 2 ans en alternance en complément d'un autre diplôme de l'hôtellerie-restauration (CAP, BP, BEP, MCCDR, BP Barman, BAC des filières hôtelières...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier. L'admission en BP se fait sur dossier et entretien de motivation

MODALITES D'ÉVALUATION

en Centre de formation et en entreprise

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- BP Bar



BP SOMMELLERIE

LE SOMMELIER EST EN CHARGE DE LA CAVE DU RESTAURANT : IL CHOISIT LES VINS, LES ACHÈTE AUPRÈS DES VITICULTEURS ET ÉLABORE UNE CARTE VARIÉE ET ORIGINALE POUR ACCOMPAGNER LA CUISINE DE L'ÉTABLISSEMENT ; IL EST ÉGALEMENT EN CHARGE DES LIQUEURS ET DES ALCOOLS. IL GÈRE LA CAVE EN VEILLANT AUX STOCKS ET À LA BONNE CONSERVATION DES BOUTEILLES, IL SE TIENT AU COURANT DES DERNIERS CRUS ET RECHERCHE EN PERMANENCE DES VINS DE QUALITÉ.

CONTENU DE LA FORMATION

FORMATION PRATIQUE

Œnologie et analyse sensorielle
Étude des accords des mets & des vins, Mise en application des techniques de service, des vins et des autres boissons lors de situations professionnelles, Voyages œnologiques dans les vignobles régionaux (Beaujolais, Bourgogne, Jura, Côtes du Rhône, Savoie...)

Les élèves de mentions complémentaires Sommelierie sont également formés à l'approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels, à la distribution et service des boissons, au contrôle (réception, livraison, stock...) et commercialisation des vins et boissons.

FORMATION THÉORIQUE

Connaissances de l'histoire du vin et des vignobles français, Anglais professionnel, Connaissances des boissons autres que le vin, Connaissances de la législation en vigueur, Expression orale et écrite Gestion appliquée

EMPLOI TYPE

Ce cursus est destiné à compléter une formation de restauration en conférant à son titulaire une spécialité lui permettant d'intégrer rapidement le monde du travail.

Emplois en Sommelierie dans la restauration gastronomique, bar à vins, avec évolution de carrière vers des postes à responsabilité en sommelier et en restauration.

Emplois possibles dans différents secteurs de la distribution : grossiste, grand distribution.... Dans le secteur de la commercialisation : caveau de production, agence commerciale, négoce en vins, création d'entreprise.

Son évolution :

- Intégrer des établissements de standing de plus en plus important, disposant d'une cave plus élaborée voir même d'une brigade de sommeliers.
- Evoluer au sein d'une brigade de sommelier : Commis Sommelier / sommelier / Chef Sommelier.



L'APPRENTI.E EST QUALIFIÉ.E EN GESTION DE BAR ET EN ACCUEIL DE LA CLIENTÈLE. SES ACTIVITÉS CONSISTENT À GÉRER LES APPROVISIONNEMENTS, LES STOCKS ET LES RELATIONS AVEC LES FOURNISSEURS, ENTREtenir LE BAR, PRÉPARER ET SERVIR LES BOISSONS ET LES COCKTAILS CLASSIQUES OU DE SA CRÉATION, GÉRER LES VENTES (ENCAISSER LES CONSOMMATIONS, ARRÊTER LES COMPTES, ÉTABLIR LE RELEVÉ DES VENTES), CONSEILLER LES CLIENTS.

ADMISSION

Être titulaire, à minima, d'un CAP restaurant
Être âgé.e de 18 ans à la signature du contrat.
L'admission en brevet professionnel Barman se fait sur dossier et entretien de motivation

MODALITÉ D'ÉVALUATION :
en centre de formation
et en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Ateliers de mise en situation
Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Anglais professionnel
Gestion appliquée

EMPLOI TYPE

Dans un restaurant, un hôtel, une brasserie, un bar ou une boîte de nuit, le barman est celui qui tient le bar de l'établissement. Il sert les boissons commandées par les clients, il réalise les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix. Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée.

Il assure également la tenue de la caisse, la gestion des stocks des boissons : les commandes auprès des fournisseurs, la réception et le rangement des bouteilles. Il gère également le nettoyage et la maintenance des machines et des équipements du bar. Dans un bar de taille importante, il peut être secondé par des commis de bar et des serveurs

BP BARMAN



2 ANS

DURÉE

Formation en 2 ans pour obtenir le Brevet Professionnel.
La durée de cette formation peut être modulée en fonction des pré-requis techniques et généraux du candidat, évalués lors d'un entretien de positionnement par le Centre de formation.



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

**Christophe
Bouvier-Bangillon**

9, route de l'Épine
74420 Habère-Lullin
Tél. 04 50 39 50 35
www.boucherie-bouvier.fr

HORAIRES :

Lun. / Mar. / Mer. / Ven. / Sam :
de 8h30 à 12h30 et 15h à 19h
Fermé le jeudi et le dimanche



MAISON HOFER FORME ET RECRUTE
JEUNES BOUCHERS - CHARCUTIERS

306 route de Seyssel - 74910 CHALLONGES
04 56 19 02 85

www.latelier-papilles.com

L'atelier Papilles

BOULANGERIE ARTISANALE & RESTAURATION GOURMANDE

10, place du Cretet - 74300 CLUSES - 04 50 93 68 58



1099 avenue de la Rive 2 place du 8 mai
74500 AMPHION 74500 PUBLIER
04 50 70 04 76 04 50 16 25 08

L'auberge DE Groisy

M. et Mme Noël

34, route du Chef-lieu
74570 GROISY

04 50 68 09 54

 Lauberge de Groisy

| www.auberge-groisy.com |



MAISON CABIATI

Maître Artisan

Pascal & Josiane
"Le Mirliton"

Pâtisserie - Boulangerie
04 50 71 27 85

79 Gande Rue - 74200 Thonon-les-Bains



Notre boulanger vous propose :
Pains biologiques, Viennoiseries
Pâtisseries, Sandwichs

Du mardi au dimanche
de 6h à 13h

95 route de la Roche
74370 PRINGY
04 50 27 11 01



NOS OFFRES

DE FORMATION CONTINUE

TOUTES NOS FORMATIONS SONT ACCESSIBLES
EN FORMATION CONTINUE.
MASTERCLASS, FORMATION SUR MESURE À LA DEMANDE.



CAP BOULANGER

EN FORMATION CONTINUE

LE TITULAIRE DU CAP BOULANGER EST UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ. IL DOIT ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER : PAINS COURANTS, PAINS DE TRADITION FRANÇAISE, AUTRES PAINS, VIENNOISERIES LEVÉES ET LEVÉES FEUILLETÉES ET PRODUITS DE BASE EN RESTAURATION BOULANGÈRE.

IL TRAVAILLE DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DE QUALITÉ ET DE DÉVELOPPEMENT DURABLE. LA POURSUITE DE FORMATION LUI PERMETTRA D'ACCÉDER À DES POSTES DE RESPONSABILITÉ ET À TERME D'ENVISAGER LA REPRISE OU LA CRÉATION D'ENTREPRISE.

OBTENTION DU DIPLÔME

Diplôme validé par l'Education Nationale après une série d'épreuves ponctuelles sous l'égide du Rectorat de Grenoble

ADMISSION

Agé.e de plus de 18 ans => parcours en 6 mois pour une durée totale de 870 h, 625 heures en centre et 245 heures en entreprise. Statut stagiaire de la formation continue
 Contacter obligatoirement le Campus
 Suivre une réunion d'information collective entre juillet et août. L'objectif de ce temps est notamment de vous aider à bien choisir votre formation et à appréhender votre statut de prise en charge et vos possibilités de financement.
 Ces démarches peuvent être engagées dès les mois de février-mars. Rendez-vous lors de nos journées portes ouvertes.

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

dans une boulangerie artisanale ou grande surface.

LES PRÉREQUIS

Avec ou sans diplôme
 Connaissance de la langue française
 Capacité à effectuer un compte-rendu par oral et par écrit
 Maîtrise des 4 opérations de base
 Avoir un projet professionnel en boulangerie : salarié ou création d'entreprise
 Avoir confirmé son projet par un ou des stages immersion en boulangerie
 Les périodes en entreprises doivent être effectuées dans une boulangerie.

CONDITIONS FINANCIÈRES

Parcours individualisé : un devis est transmis après entretien et étude de votre parcours.

En fonction du statut du candidat à son entrée en formation, et dans la limite de l'enveloppe de financement, il peut bénéficier d'une prise en charge totale ou partielle du coût pédagogique ainsi que d'une rémunération.

Formation éligible aux dispositifs de financement Région et Pôle Emploi, au CPF et PTP (projet de transition professionnelle), Transition Pro ...

MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le Campus propose comme modalité de formation afin de préparer le diplôme et/ou la qualification :

- Formation en présentiel (en groupe) en laboratoire, en salle de théorie, pour la réalisation de gestes pratiques. (3 jours/semaine)

- Stage pratique en entreprise : mise en œuvre des savoirs acquis en situation professionnelle

- Témoignages et études de cas

CONTENU DE LA FORMATION

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES ET GESTION APPLIQUÉE

Organiser l'arrangement des produits réceptionnés
Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
Préparer, fabriquer
Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
Respecter les directives de la démarche environnementale
Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
Utiliser un langage approprié à la situation

PRODUCTION

Organiser son travail
Effectuer les calculs nécessaires à la production
Réaliser
Contrôler
Communiquer-Commercialiser

PRÉVENTION-SANTÉ ENVIRONNEMENT

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
Agir face à une situation d'urgence

EMPLOI TYPE

Travaillant au fournil, le boulanger est un spécialiste de la fabrication des pains et des viennoiseries.

Respectant des règles très strictes de qualité, d'hygiène et de sécurité, il maîtrise toutes les étapes de panification : préparation et malaxage de la pâte dans un pétrin mécanique, fermentation, pesage, mise en forme et cuisson.

A noter que la pénibilité et la durée du travail ont été largement réduites grâce à l'émergence de nouvelles techniques.

Le titulaire du CAP « Boulanger » peut exercer dans les secteurs suivants :

- Entreprises artisanales (sédentaires ou non),
- Grandes et moyennes surfaces (GMS),
- Industries agroalimentaires,
- Entreprises de la filière blé-farine-pain.






CAP PÂTISSERIE

EN FORMATION CONTINUE

LE TITULAIRE DU CAP « PÂTISSIER » FABRIQUE, À PARTIR DE MATIÈRES PREMIÈRES, LES PRODUITS DE PÂTISSERIE DESTINÉS À LA COMMERCIALISATION. IL EXERCE SON ACTIVITÉ DANS LE RESPECT :

- DES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION (DE L'ÉLABORATION À LA FINITION),
- DES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION EN VIGUEUR,
- DES PRÉCONISATIONS LIÉES AU DÉVELOPPEMENT DURABLE, NOTAMMENT LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE.

IL CONTRIBUE À LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS FINIS AUPRÈS DU PERSONNEL DE VENTE, PARTICIPANT AINSI À LA COMMERCIALISATION. IL PEUT ÊTRE AMENÉ À ÊTRE EN CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE.

OBTENTION DU DIPLÔME

Diplôme validé par l'Éducation Nationale après une série d'épreuves ponctuelles sous l'égide du Rectorat de Grenoble

ADMISSION

Agé.e de plus de 18 ans => parcours en 8 mois pour une durée totale de 1135 h, 645 heures en centre et 490 heures en entreprise. Statut stagiaire de la formation continue
 Contacter obligatoirement le Campus
 Suivre une réunion d'information collective entre juillet et août. L'objectif de ce temps est notamment de vous aider à bien choisir votre formation et à appréhender votre statut de prise en charge et vos possibilités de financement.

Ces démarches peuvent être engagées dès les mois de février-mars. Rendez-vous lors de nos journées portes ouvertes.

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

dans une pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie qui confectionnent des petits fours et des entremets

LES PRÉREQUIS

Connaissance de la langue française
 Capacité à effectuer un compte-rendu par oral et par écrit
 Maîtrise des 4 opérations de base
 Avoir un projet professionnel en boulangerie : salarié ou création d'entreprise
 Avoir confirmé son projet par un ou des stages immersion en pâtisserie
 Les périodes en entreprises doivent être effectuées dans une pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie.

CONDITIONS FINANCIÈRES

Parcours individualisé : un devis est transmis après entretien et étude de votre parcours.

En fonction du statut du candidat à son entrée en formation, et dans la limite de l'enveloppe de financement, il peut bénéficier d'une prise en charge totale ou partielle du coût pédagogique ainsi que d'une rémunération.

Formation éligible aux dispositifs de financement Région et Pôle Emploi, au CPF et PTP (projet de transition professionnelle), Transition Pro ...

MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le Campus propose comme modalité de formation afin de préparer le diplôme et/ou la qualification :

- Formation en présentiel (en groupe) en laboratoire, en salle de théorie, pour la réalisation de gestes pratiques. (3 jours/semaine)
- Stage pratique en entreprise : mise en œuvre des savoirs acquis en situation professionnelle
- Témoignages et études de cas



CONTENU DE LA FORMATION

TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

PRODUCTION

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

PRÉVENTION-SANTÉ ENVIRONNEMENT

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

EMPLOI TYPE

Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :

- pâtisseries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.



CAP BOUCHERIE

EN FORMATION CONTINUE

LE TITULAIRE DE CE DIPLÔME ASSURE LA RÉCEPTION, LE STOCKAGE DES PRODUITS LIVRÉS, LA TRANSFORMATION DES MORCEAUX ISSUS DE LA DÉCOUPE DES CARCASSES ET DES DIFFÉRENTES COUPES DES ESPÈCES (BOVINS, OVINS, PORCINS, CAPRINS, ÉQUINS, VOLAILLES, GIBIERS) ET DU TRAITEMENT DES PRODUITS TRIPIERS DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE QUALITÉ, D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ET CONFORMÉMENT AUX EXIGENCES DE TRAÇABILITÉ. IL PEUT ÊTRE AMENÉ À METTRE EN VALEUR LES PRODUITS, À RENSEIGNER LA CLIENTÈLE, À PARTICIPER À L'ACTE DE VENTE.

OBTENTION DU DIPLÔME

Diplôme validé par l'Education Nationale après une série d'épreuves ponctuelles sous l'égide du Rectorat de Grenoble

ADMISSION

Agé.e de plus de 18 ans => parcours en 8 mois pour une durée totale de 1117 h, 697 heures en centre et 420 heures en entreprise. Statut stagiaire de la formation continue
 Contacter obligatoirement le Campus
 Suivre une réunion d'information collective entre juillet et août. L'objectif de ce temps est notamment de vous aider à bien choisir votre formation et à appréhender votre statut de prise en charge et vos possibilités de financement.
 Ces démarches peuvent être engagées dès les mois de février-mars. Rendez-vous lors de nos journées portes ouvertes.

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

dans une boucherie artisanale ou en rayon boucherie

LES PRÉREQUIS

Avec ou sans diplôme
 Connaissance de la langue française
 Capacité à effectuer un compte-rendu par oral et par écrit
 Maîtrise des 4 opérations de base
 Avoir un projet professionnel en boucherie : salarié ou création d'entreprise
 Avoir confirmé son projet par un ou des stages immersion en boucherie
 Les périodes en entreprises doivent être effectuées dans une boucherie artisanale ou grande surface.

CONDITIONS FINANCIÈRES

Parcours individualisé : un devis est transmis après entretien et étude de votre parcours.

En fonction du statut du candidat à son entrée en formation, et dans la limite de l'enveloppe de financement, il peut bénéficier d'une prise en charge totale ou partielle du coût pédagogique ainsi que d'une rémunération.

Formation éligible aux dispositifs de financement Région et Pôle Emploi, au CPF et PTP (projet de transition professionnelle), Transition Pro ...

MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le Campus propose comme modalité de formation afin de préparer le diplôme et/ou la qualification :

- Formation en présentiel (en groupe) en laboratoire, en salle de théorie, pour la réalisation de gestes pratiques. (3 jours/semaine)
- Stage pratique en entreprise : mise en œuvre des savoirs acquis en situation professionnelle
- Témoignages et études de cas

CONTENU DE LA FORMATION

APPROVISIONNEMENT ORGANISATION ET ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Organiser la réception des produits
- Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Vérifier les produits lors de la livraison

PRÉPARATION À LA VENTE, COMMERCIALISATION

- Participer à l'organisation de l'espace de vente
- Réaliser certaines opérations de vente
- Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur)
- Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage
- Apprécier le fonctionnement des appareils
- Participer au service de la clientèle

TRANSFORMATION DES PRODUITS

- Choisir et mettre en place le matériel adapté
- Ranger son poste de travail
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- Nettoyer, désinfecter les matériels, l'outillage et les locaux
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

PRÉVENTION-SANTÉ- ENVIRONNEMENT

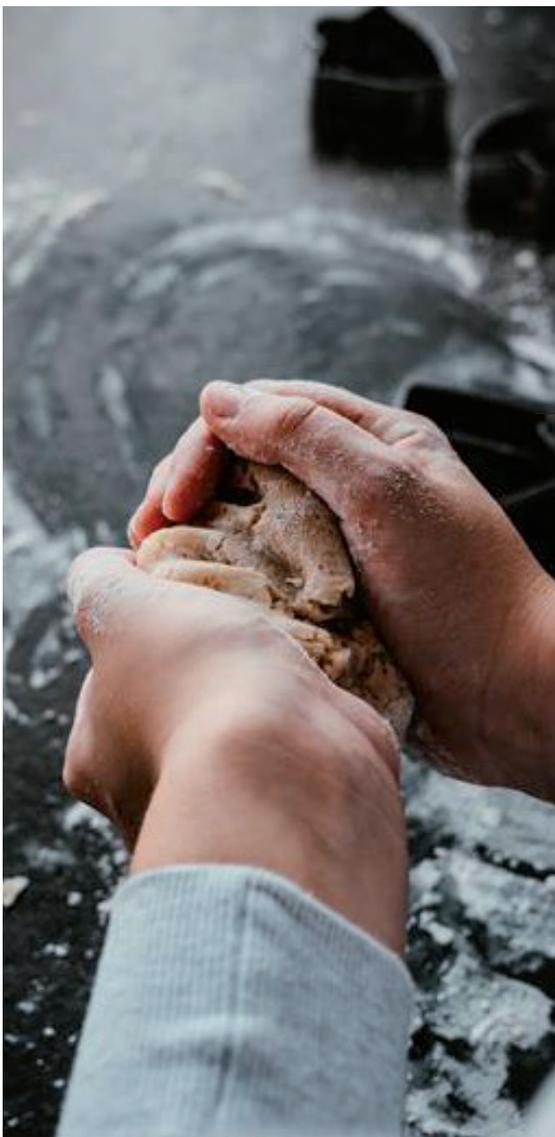
- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

EMPLOI TYPE

Le titulaire du CAP « Boucher » peut exercer dans les secteurs suivants :

- Magasin artisanal de boucherie,
- Boucherie charcuterie traiteur,
- Boucherie triperie volailles,
- Boucherie hippophagique,
- Rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces,
- Ateliers de transformation (grossistes),
- L'agroalimentaire (industries de la viande),
- Cuisines centrales





POURQUOI RECRUTER UN APPRENTI

TRANSMISSION DU SAVOIR

Le passage d'un savoir à un savoir-faire est le fondement de la formation professionnelle qui permet à tout métier de perdurer. Acteur central dans ce dispositif, le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti dans l'entreprise et lui transmet ses compétences et son savoir-faire afin d'acquérir les qualifications requises pour préparer un diplôme et assurer son employabilité professionnelle.

QUELS AVANTAGES ?

Former un alternant, c'est avant tout lui offrir la possibilité d'acquérir des compétences professionnelles pour, à long terme, en faire un collaborateur efficace et dynamique. Cet investissement humain offre des résultats majeurs car vous pourrez transmettre les valeurs de votre métier et de votre entreprise à un apprenant, qui pourra quant à lui apporter de la fraîcheur et un regard neuf sur votre activité : c'est une chance partagée !



LE CAMPUS DE GROISY, RÉVÉLATEUR DE TALENTS !

FORUM EMPLOI

VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE À LA RECHERCHE
D'UN.E APPRENTI.E ?
DÉPOSEZ VOTRE OFFRE D'EMPLOI SUR NOTRE SITE, VOUS
SEREZ MIS EN CONTACT DIRECTEMENT
AVEC LES ÉLÈVES INTÉRESSÉS.

VOUS ÊTES APPRENTI.E À LA RECHERCHE
D'UN APPRENTISSAGE ?

**DÉPOSEZ VOTRE RECHERCHE,
LES ENTREPRISES POURRONS AINSI
VOUS CONTACTER DIRECTEMENT !**

Rendez-vous sur :
<https://www.campusdegroisy.com/forum-emploi>



NOS PARTENAIRES



Enedis

Felchlin
SWITZERLAND



Ekole.fr





Le Campus de Groisy adresse ses plus sincères remerciements à Mesdames et Messieurs directeurs de sociétés et chefs d'entreprises qui ont bien voulu apporter leur soutien pour l'édition de cette plaquette.

NOS PARTENAIRES

RESTAURANT LA MARTINE
GROUPE SIBUET
EUROLAM
BOUCHERIE SANNICOLORO
BOUCHERIE DE L'ETOILE
GOUTER DESSERT
TRAITEUR MIEUSSET
TAPACHOU
BOUCHERIE C VACHAT
L'ATELIER DES PAPILLES
FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS DE HAUTE SAVOIE
DESSERTS ET CHOCOLAT
CHARCUTERIE BOUCHERIE BOUVIER
L'AUBERGE DE GROISY
BOULANGERIE CARRILLAT

BOUCHERIE DES ARCADES
BOUCHERIE DE LA YAUTE
BOUCHERIE CHEZ FLO
MAISON GOUX
BOUCHERIE BAUD
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
BOUCHERIE CHARCUTERIE COL-LOMB
BOUCHERIE D'ARMOY
BOUCHERIE CHARCUTERIE BARATAY
BOUCHERIE BENET BENOIT
BOUCHERIE TRAITEUR DUCRET
FONDATION PAUL BOCUSE
MAIRIE DE GROISY
CFM PF
CREDIT AGRICOLE
ALPI GOURMET

EVIAN RESORT
BARRY CALLEBAUT
KMPG
PATISSERIE ROSEAUX DU LAC
HOTEL AU GAY SEJOUR
SASU SMF
MAISON CABIATI
LA FOURNEE DU VUACHE
LE FOURNIL DE VILLAZ
LA CHAROLAISE
LA CHAROLAISE
IMPÉRIAL PALACE****
LES TRESOMS
GNI
VIVAL
GARAGE DEMOLIS PEUGEOT
LFAM

VINS DE ROUMANIE
DOMAINE DES ORCHIS
BOUCHERIE DU TREIGE
BOULANGERIE MARMILLON
AU BOEUF CHAROLAIS
MAG PRO
LE SAINT GORGES
ECOTEL SAXOD
MAISON HOFER
BOULANGERIE DU PONT DE BROGNY
L'ANNECIENNE
LE COMPTOIR DU PAIN
LA CHOCOLATERIE DU PONT NEUF
METRO CASH ET CARRY



Agence de communication
de l'enseignement

Réalisation Conception Régie publicitaire

Ekole - SARLECP44 - 3, RUE DU DEVON - B.P. 4407 - 44244 LACHAPELLE-SUR-ERDRECEDEX
02 40 29 73 73 - contact@ekole.fr
Imprimé sur papier Développement Durable - Encres à solvants végétaux - PAPIER GARANTI 

Plus d'informations sur ekole.fr

PATRICK ROUGEREAU, BEST COOKBOOK AWARD PHOTOGRAPHY IN THE WORLD 2016.

D'abord photographe reporter, il est devenu, aujourd'hui, l'un des spécialistes de la photographie culinaire de grand talent, reconnu des plus grands chefs comme des plus grandes marques. Depuis toujours une double passion anime ce photographe audacieux, il associe photographie et gastronomie dans la plus grande créativité.



Repensez vos limites.

**100% DE NOS FÈVES DE CACAO
SONT ISSUES D'UNE AGRICULTURE DURABLE**

www.cacao-barry.com

Pâtissier - Chocolatier
Salon de Thé - Glacier

Place Grenette - RUMILLY
Tél. 04 50 01 10 23

CRÉER
VOTRE AVENIR DANS UN RESORT D'EXCEPTION

Chaque année, nous avons à cœur de former les jeunes et les accompagner jusqu'à l'excellence. Que cela soit ...

- au cœur de l'**Hôtel Royal******* somptueux Palace alliant modernisme et histoire
- en entrant à l'**Hôtel Ermitage****** maison chaleureuse et élégante
- sur le parcours de golf de l'**Evian Resort Golf Club**, hôte du tournoi majeur The Evian Championship
- au sein de notre **Casino** et ses divertissements
- aux **Thermes d'evian®**, lieu de ressourcement et de bien-être

Nous avons sûrement un poste pour vous au sein de nos équipes.
N'hésitez pas à nous envoyer votre candidature.

WWW.EVIANRESORT.COM/CARRIERES/
stage@evianresort.com

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR**

**BENOIT
BÉNÉT**

6 Rue de la Monnaie
74500 EVIAN - LES - BAINS
Tél : 04 50 75 12 94

BOUCHERIE BENOIT BÉNÉT

EUROLAM

MATERIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION

Equipe et vous



PARTENAIRE ET FOURNISSEUR
DU CAMPUS DE GROISY



7, RUE ADRIEN LEGAY - BP 29 63306 THIERS CEDEX FRANCE

04 73 53 60 64

contact@eurolam-thiers.com