



Date de réception :

# Dossier de Candidature Apprentissage 2011

## Votre identité :

Nom : .....

Prénom : .....

Date et lieu de naissance : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

à \_\_\_\_\_

Nationalité : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP + Ville \_\_\_\_\_

Nom du responsable légal : .....

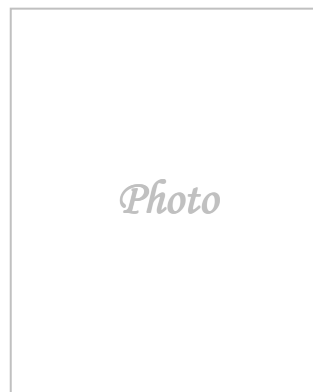
Qualité :  Père  Mère  Autre

Profession père : \_\_\_\_\_

Profession mère : \_\_\_\_\_

Tél fixe resp légal : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Port. resp légal : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Port. apprenti : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

E mail : \_\_\_\_\_

## Session souhaitée :

### Sur 3 ans:

- BAC PRO boulanger pâtissier

**Merci de préciser le diplôme intermédiaire  
que vous souhaitez passer en fin de deuxième année :**

- Boulangerie  
 Pâtisserie

### Sur 2 ans :

- CAP Boulangerie  
 CAP Pâtisserie

### Sur 1 an :

- CAP Boulangerie  
 CAP Pâtisserie  
 MC Pâtisserie Chocolaterie Confiserie

### Sur 2 ans :

- B.P. Boulangerie  
 B.T.M. Pâtisserie

## Cursus scolaire :

Situation actuelle :

- Etudes (précisez le niveau ou le diplôme que vous préparez actuellement) :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Diplôme(s) déjà obtenu(s) :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Coordonnées du Maître Apprentissage (facultatif) :

Raison sociale : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## Connaissance de l'Ecole :

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Forum Métiers            | <input type="checkbox"/> Chambre des Métiers, Syndicat |
| <input type="checkbox"/> Journées Portes ouvertes | <input type="checkbox"/> Salons Professionnels         |
| <input type="checkbox"/> Site Internet            | <input type="checkbox"/> Amis, famille                 |
| <input type="checkbox"/> Presse, médias           | <input type="checkbox"/> Autre (à préciser).....       |

**RAPPEL :**

- Le choix d'un diplôme se fait en fonction du projet professionnel du candidat. Après avoir déposé votre dossier de candidature complet (avec ou sans employeur), vous serez convoqué pour un entretien et selon la formation demandée un test pratique et/ou théorique sera effectué.
- Nos places étant limitées et nos candidatures nombreuses, merci de nous faire parvenir **AU PLUS VITE** votre dossier de candidature
- Notre établissement étant privé en apprentissage, une inscription individuelle est exigée de chaque candidat et non télématique
- La recherche d'un maître d'apprentissage peut se faire APRES le dépôt de votre dossier à l'école

**1) CONDITIONS D'ENTREE:**

Pour rentrer à l'E.B.P. il faut répondre aux conditions suivantes :

- **Après examen du dossier d'inscription :**
  - **soit acceptation immédiate,**
  - **soit épreuves de recrutement** (entretien et/ou test écrit et/ou test pratique)
  - **soit refus de notre part**
- **Avoir signé un contrat d'Apprentissage avec une entreprise.** Les candidats peuvent rechercher eux-mêmes une entreprise ou être présentés à une entreprise proposée par l'E.B.P.

**Attention ! Nous vous rappelons qu'un stage est obligatoire pour tous ceux et celles qui n'ont pas d'expérience dans le métier.**

**2) DOSSIER DE CANDIDATURE**

Les pièces à fournir de façon **obligatoire** sont :

- Le dossier de candidature appreni dûment rempli
- Un Certificat de scolarité du dernier établissement fréquenté
- Rapport ou attestation de stage au métier choisi
- Une lettre de motivation manuscrite
- Photocopie des derniers bulletins scolaires (*ou un Curriculum Vitae, en cas de non-scolarisation*)
- Un Certificat médical d'aptitude au métier (*délivré par la Médecine du Travail ou par le médecin traitant*)
- 2 photos d'identité
- Une photocopie de pièce d'identité, titre de séjour ou livret de famille
- Photocopie de votre diplôme le plus élevé (niveau 5 minimum)

↳ Toute réponse concernant l'acceptation du dossier a lieu **par courrier uniquement.**

**Seuls les dossiers complets sont enregistrés.**

Ils sont à envoyer et à remettre à l'EBP : 64 rue des pirogues de Bercy 75012 PARIS

**Votre contact : Service Recrutement Tél. : 01.53.02.93.79**

## Infos pratiques

### Accès :

- Métro : Ligne 14 – Arrêt Cour St Emilion
- Bus 24 - Arrêt Baron Le Roy

### Hébergement / Restauration:

- Foyers, résidence hôtelière à proximité
- Restaurant universitaire (vers Gare de Lyon)

### Organismes gestionnaires des Contrats d'Apprentissage :

- Chambre des Métiers de Paris  
72-74 rue de Reuilly - 75012 PARIS / Tél. : 01 53 33 53 33
- Chambre de Commerce et d'Industrie  
2 rue de Viarmes – 75040 PARIS CX 01 / Tél. : 01 55 65 35 91

### Serveur Apprentissage :

- [www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr)

### Post Apprentissage :

- Les Offres d'emplois et d'apprentissage de l'E.B.P. sont consultables sur place



PARIS

### CADRE RESERVE A L'EBP

- ACCEPTE
- REFUSE
- LISTE D'ATTENTE

Commentaire : .....

.....

.....

## ***Les formations en apprentissage à l'Ecole de Boulangerie et Pâtisserie de Paris.***

---

### **Le CAP Boulanger**

Le titulaire du CAP Boulanger doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

Le titulaire du CAP Boulanger peut s'installer à son compte et devenir chef d'entreprise selon la réglementation en vigueur.

*Admissions : sortie de 3<sup>e</sup>, dossier complet, entretien (tests possibles) + stage*

*Durée : 2 ans*

*Durée : 1 an (CAP Connexe) pour les jeunes possédant un diplôme niveau V minimum.*

### **Le CAP Pâtissier**

Le pâtissier confectionne des gâteaux, des biscuits, des viennoiseries mais sait aussi les rendre alléchants par une décoration travaillée. Le pâtissier s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration. Dans un laboratoire, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, il exerce ses talents.

*Admissions : sortie de 3<sup>e</sup>, dossier complet, entretien (tests possibles) + stage*

*Durée : 2 ans*

*Durée : 1 an (CAP Connexe) pour les jeunes possédant un diplôme niveau V minimum.*

### **Le Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie**

Le Bac Pro en 3 ans remplacera les 4 années d'études antérieures proposées pour obtenir ce même diplôme (2 ans de BEP suivis de 2 ans de Bac Pro).

Les cursus seront modulables, de manière à ce que chaque élève obtienne une qualification lui permettant d'entrer dans la vie active avec un diplôme. (spécialisé en Boulangerie ou Pâtisserie par le biais du diplôme intermédiaire passé en 1<sup>ère</sup> Bac Pro)

*Admissions : sortie de 3<sup>e</sup>, dossier complet, entretien (tests possibles) + stage*

*Durée : 3 ans (possibilité de quitter le cursus en fin de deuxième année avec un diplôme intermédiaire)*

### **La Mention Complémentaire Pâtisserie Chocolaterie Confiserie**

Le Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur réalise, présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, notamment des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

*Admissions : jeunes possédant un CAP ou BEP Pâtissier, dossier complet, entretien et tests*

*Durée : 1 an*

### **Le Brevet Technique des Métiers Pâtisserie**

Diplôme de niveau IV de la Chambre des Métiers, ce diplôme permet de développer la maîtrise des savoir-faire professionnels pratiques et technologiques et d'être formé aux compétences relatives à la fonction de production : commercialisation, gestion des coûts de fabrication, organisation du travail, animation d'équipe, langue vivante professionnelle. Il prépare à la fonction de chef de fabrication ou responsable d'entreprise, il faut donc avoir l'esprit d'équipe et d'entreprise.

*Admissions : jeunes possédant un CAP ou BEP Pâtissier + Mention Complémentaire*

*dossier complet, entretien (tests possibles)*

*Durée : 2 ans*

### **Le Brevet Professionnel Boulangerie**

Le B.P. (Brevet Professionnel) est destiné à former des techniciens spécialisés et atteste d'une haute qualification dans l'exercice de leur métier. Son contenu est donc fortement orienté sur la pratique, la technologie professionnelle, l'organisation du travail et les sciences. C'est un diplôme de niveau IV délivré par l'Éducation Nationale.

*Admissions : jeunes possédant un CAP ou BEP Boulanger,*

*dossier complet, entretien (tests possibles)*

*Durée : 2 ans*