



PARIS

# LA FORMATION PROFESSIONNELLE

## « Les cycles diplômants »

<b>Formations proposées :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Préparation au CAP Boulanger</li><li>Préparation au CAP Pâtissier</li></ul> <b>Attention ! Les deux formations sont distinctes, elles ne peuvent être faites simultanément.</b>	<b>Publics et Conditions d'accès :</b> <p>Les candidats doivent <u>avoir déposé le dossier de candidature</u> et satisfait <u>aux tests d'entrée et/ou à l'entretien oral</u>. Ils doivent être capables de présenter <b>un véritable projet professionnel</b>. <b>Il est recommandé de faire un stage ou une immersion professionnelle dans le secteur, et tout particulièrement pour les personnes ayant des souhaits de reprise ou de création d'activité.</b></p> <p>S'agissant d'une formation diplômante, il est impératif pour suivre les cours d'avoir une bonne maîtrise du français (parlé, lu, écrit)</p>
<b>Sessions :</b> <ul style="list-style-type: none"><li><u>CAP Boulangerie</u> (12 Places disponibles par sessions)</li><li><u>CAP Pâtisserie</u> (12 Places disponibles par sessions)</li></ul> <b>Ouvert aux stagiaires sans diplôme(s)</b> (ou non reconnus par l'Education Nationale) : <ul style="list-style-type: none"><li>☞ Formation 5 mois : janvier 2011 - <i>Date examen : juin 2011</i> (<b>session complète en boulangerie</b>)</li></ul> <b>Ouvert aux stagiaires avec diplôme(s)</b> (niveau minimum CAP) : <ul style="list-style-type: none"><li>☞ Formation intensive 3 mois : fin février 2011 - <i>Date examen : juin 2011</i></li><li>☞ Formation intensive 3 mois : juin 2011 - <i>Date examen : septembre 2011.</i></li><li>☞ Formation intensive 3 mois : novembre 2010 - <i>Date examen : juin 2011.</i> (<b>session complète</b>)</li></ul> <p><i>La durée du cycle est liée au niveau de formation de base des stagiaires</i></p>	<b>Financement :</b> <ul style="list-style-type: none"><li><b>Des prises en charge sont possibles :</b><p>F.A.F. (Fonds d'Assurance Formation) Régions C.I.F. (Congé Individuel de Formation)</p><b>Il s'agit de formation non-conventionnée. Donc il appartient à chaque stagiaire de faire les démarches pour s'assurer du financement de sa formation.</b></li></ul> <b>Equipement à prévoir</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Trousseau, mallette, Livres professionnels... environ 350 euros</li></ul>
<b>Procédure de recrutement :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>renvoyez ce dossier avec les pièces demandées,</li><li>à sa réception, nous vous contacterons pour un rendez-vous.</li><li>Suite à ce rendez-vous, vous recevrez une réponse par courrier</li></ul>	<b>Infos pratiques :</b> <ul style="list-style-type: none"><li><b>Accès :</b><p>Moyens d'accès : Ligne 14 station : cour Saint-Emilion – Bus 24 : station Baron le Roy – Bus 62 : Lachambaudie</p></li><li><b>Hébergement – Restauration :</b><p>Ils sont à la charge du stagiaire. Résidence hôtelière, hôtels, foyers (liste possible) Nombreux restaurants dans le quartier Bercy Village</p></li></ul>
<b>Confirmation d'inscription</b> <p>Deux mois avant la date de début du stage, un acompte de 50% du coût de la formation est demandé afin de confirmer l'inscription, ou l'accord de prise en charge. Le solde est à régler au démarrage de la formation.</p>	<b>LES PROGRAMMES DE FORMATION ET DEVIS SONT DELIVRES AVEC LA REPONSE</b>

**Votre contact : Christelle JUDITH 01 53 02 93 77**

ECOLE DE BOULANGERIE ET DE PATISSERIE DE PARIS

64, rue des Pirogues de Bercy - 75012 PARIS

Standard : 01.53.02.93.70 – Fax : 01.53.02.93.71 - Internet : [www.ebp-paris.com](http://www.ebp-paris.com)



P A R I S

# DOSSIER DE CANDIDATURE

## A retourner dûment rempli à l'E.B.P.

Votre identité	Situation professionnelle
<p><input type="checkbox"/> M. <input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> Mlle</p> <p>Nom : _____</p> <p>Prénom : _____</p> <p>Date et lieu de Naissance : _____ / _____ / _____</p> <p>Nationalité : _____</p> <p>Adresse : _____</p> <p>Tél. : _____ / _____ / _____ / _____ / _____</p> <p>Port. : _____ / _____ / _____ / _____ / _____</p> <p>Fax : _____ / _____ / _____ / _____ / _____</p> <p>E-mail : .....</p>	<p>Diplômes : _____</p> <p>Situation actuelle :</p> <p><input type="checkbox"/> Salarié <input type="checkbox"/> Gérant <input type="checkbox"/> Indépendant</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nom de l'entreprise où vous travaillez : .....</li><li>• Adresse : .....</li><li>• tél : .....</li><li>• Votre fonction : .....</li></ul> <p><input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Résident Etranger <input type="checkbox"/> Autre, précisez : .....</p>
Formation souhaitée	Connaissance de l'école
<p><b><u>Sessions diplômantes (cochez une case) :</u></b></p> <p><input type="checkbox"/> Préparation au CAP Boulanger <input type="checkbox"/> Préparation au CAP Pâtissier</p> <p><b><u>Formation souhaitée (cochez une case) :</u></b></p> <p><input type="checkbox"/> Janvier formation en 5 mois <input type="checkbox"/> Fin février formation intensive en 3 mois <input type="checkbox"/> Juin formation intensive en 3 mois <input type="checkbox"/> Novembre formation intensive en 3 mois</p>	<p><input type="checkbox"/> Anciens <input type="checkbox"/> Site Internet <input type="checkbox"/> Forum Métiers <input type="checkbox"/> Journées Portes ouvertes <input type="checkbox"/> Amis, famille <input type="checkbox"/> Chambre des Métiers, Syndicats <input type="checkbox"/> Salons Professionnels <input type="checkbox"/> Autres (à préciser).....</p>
Constitution du dossier	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Deux photos d'identité</li><li>▪ Une copie de la carte de séjour ou pièce d'identité (recto et verso)</li><li>▪ Une copie des diplômes obtenus</li><li>▪ Une lettre de motivation <b>MANUSCRITE</b></li><li>▪ Un curriculum vitae</li></ul>	

• **Votre contact : Christelle JUDITH 01 53 02 93 77**

ECOLE DE BOULANGERIE ET DE PATISSERIE DE PARIS

64, rue des Pirogues de Bercy - 75012 PARIS

Standard : 01.53.02.93.70 – Fax : 01.53.02.93.71 Internet : www.ebp-paris.com