



Date de réception :

Dossier de Candidature Apprentissage

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 la certification

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

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)..... |

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 : ____/____/____/____/____

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

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^e, 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^e, 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)

Admissions : sortie de 3^e, 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

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