

# Dossier de candidature

## Formation Professionnelle Continue

1

.....

### Votre identité

☐ M. ☐ Mme  
Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Date et lieu de naissance :          
à : \_\_\_\_\_ Département : \_\_\_\_\_  
Nationalité : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Code Postal :     Ville : \_\_\_\_\_  
Tél. :                       
email : \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_  
Diplôme (s) obtenu(s) : \_\_\_\_\_

photo

### Formation souhaitée (cochez une seule case)

☐ Préparation au CAP Boulanger ☐ Préparation au CAP Pâtissier

### Période de formation souhaitée (cochez une seule case)

☐ Septembre 2017 (6,25 mois) ☐ Novembre 2017 (6 mois)  
☐ Janvier 2018 (4 mois)

### Actuellement vous êtes ...

☐ Salarié  
☐ Gérant(e), Patron(ne)  
☐ Demandeur d'emploi  
☐ Autres

Type de contrat : ☐ CDI ☐ CDD ☐ Autres, précisez : \_\_\_\_\_  
Nom de votre employeur ou de votre entreprise : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Tél. :                       
Secteur d'activité : \_\_\_\_\_  
Depuis le :                       
N° identifiant : \_\_\_\_\_  
Précisez : \_\_\_\_\_

### Financement(s) envisagé(s) :

*votre dossier de financement sera rempli par l'École après validation de votre candidature*

# Dossier de candidature

## Formation Professionnelle Continue

2

.....

### Documents obligatoires pour la constitution de votre dossier :

- Le dossier de candidature dûment rempli
- Deux photos d'identité (dont une à coller en page 1)
- Une photocopie de tous vos diplômes obtenus et reconnus par l'Education nationale uniquement
- Une photocopie de la carte d'identité ou carte de séjour
- Un curriculum Vitae actualisé
- Une attestation de stage effectué avec cachet et signature de l'employeur

**Seuls les dossiers complets sont traités.**

### Adressez-nous votre dossier en ligne ou par courrier à :

École de boulangerie et de Pâtisserie de Paris, 64 rue des Pirogues de Bercy 75012 PARIS  
Votre contact au service formation : Fatima Francisco au +33 (0)1 53 02 93 77  
Standard : + 33 (0)1 53 02 93 70 - site internet : [www.ebp-paris.com](http://www.ebp-paris.com)

Que représente pour vous le métier de boulanger ou pâtissier (selon votre choix de formation) ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quel est votre projet professionnel à court terme, à moyen terme et à long terme ?

*Vous pouvez joindre des annexes utiles à la présentation de votre projet (business plan, promesse d'embauche,...)*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Dossier de candidature

## Formation Professionnelle Continue

3

.....

Quelles sont vos expériences et/ou qualités personnelles en lien avec votre souhait professionnel ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Nous demandons à tous candidats d'avoir effectué une immersion/découverte professionnelle ou de justifier d'une expérience professionnelle dans le métier boulanger et/ou pâtissier. Est-ce votre cas ?

☐ Oui

☐ Non

**Si oui**, nous vous invitons à joindre à votre dossier de candidature :

- Si vous êtes salarié(e) : une attestation de stage d'observation tamponnée par l'entreprise d'accueil. La durée minimum de cette immersion/découverte est de 5 jours consécutif ou non
- Si vous êtes demandeur d'emploi : la photocopie de votre P.M.S.M.P. (période de mise en situation en milieu professionnel) validée par l'entreprise d'accueil
- Si vous avez occupé un poste salarié dans le milieu de la boulangerie/pâtisserie : un document attestant de votre expérience (contrat de travail, attestation d'employeur, etc.)

Comment avez-vous eu connaissance de l'école ?

☐ Forum métiers

☐ Chambre des métiers, Syndicat

☐ Site internet

☐ Salons professionnels

☐ Journées portes ouvertes

☐ Amis, famille

☐ Autre (précisez) : \_\_\_\_\_

# Dossier de candidature

## Formation Professionnelle Continue

4

.....

### Conditions d'admission

*Veuillez prendre connaissance des informations ci-après avant de déposer un dossier de candidature.*

#### **Vous pouvez postuler si vous êtes...**

- Salarié(e) (reconversion professionnelle, en complément de formation)
- Demandeur(se) d'emploi (rémunéré(e) ou non)
- Résident(e) étranger(e) et/ou étudiant(e) étranger(e)

#### **Conditions d'admission**

- Avoir 26 ans minimum
- Avoir déposé un dossier complet
- Être titulaire d'un diplôme de niveau V minimum (reconnu par l'Education Nationale ou d'un diplôme de niveau IV inscrit au RNCP) si vous souhaitez postuler aux formations avec diplômes\* (certains diplômes ne dispensent pas des matières générales à l'examen)
- Pouvoir présenter un véritable projet professionnel
- Avoir effectué une immersion/découverte professionnelle (minimum 5 jours) ou pouvoir justifier d'une expérience professionnelle dans le métier choisi
- Pour les candidats sans diplôme : avoir satisfait aux tests d'entrée (mathématiques, français et culture générale)

#### **Notre procédure de recrutement**

- Réception de votre dossier avec les pièces demandées
- Présentation de votre candidature en commission de présélection
- Convocation pour la phase de recrutement : réunion d'information suivi d'un test et/ou entretien (uniquement si votre dossier est présélectionné)
- Envoi de la réponse dans un délai maximum d'un mois

Deux mois avant la date de début de la formation, vous devez confirmer votre participation soit par le versement d'un acompte de 50% du coût de la formation, soit par l'accord de prise en charge.  
Pour les autofinancements, le solde est à régler au démarrage de la formation.

### Contenu de nos formations :

| <b>Préparation au CAP<br/>Boulangier<br/>ou Pâtissier</b>                   | Vous avez un niveau scolaire inférieur au CAP ou vous êtes titulaire de diplôme obtenu en dehors de l'Union Européenne                                                                                                                                  | Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau CAP minimum ou équivalent validé par l'Education Nationale | Vous êtes étudiant étranger | <b>Nombre d'heures</b><br>(variables selon la session demandée) |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Module CAP</b>                                                           | Module OBLIGATOIRE                                                                                                                                                                                                                                      | Module OBLIGATOIRE                                                                                    | Module OBLIGATOIRE          | <b>Entre 372 et 515 heures</b>                                  |
| <b>Module d'enseignement général</b>                                        | Module FORTEMENT CONSEILLÉ                                                                                                                                                                                                                              | Vous êtes dispensé(e)                                                                                 | Module FORTEMENT CONSEILLÉ  | <b>Entre 70 et 105 heures</b>                                   |
| <b>Module « Objectif Boulangerie » Reprise et création d'entreprise</b>     | Module OPTIONNEL                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                       |                             | <b>34 heures</b>                                                |
| <b>Stage d'application</b><br>dans une Boulangerie<br>Pâtisserie artisanale | STAGE OBLIGATOIRE : si vous avez une prise en charge financière (fongecif, agecif, région Ile de France, Agefos...)<br>STAGE CONSEILLÉ : si vous vous autofinancé(e)<br><b>ATTENTION : ces stages sont inclus dans le tarif de base de la formation</b> |                                                                                                       |                             | <b>Entre 105 et 476 heures</b>                                  |

- **Module CAP** : pratique professionnelle, technologie, sciences appliquées, juridique/gestion, hygiène, prévention santé environnement, arts appliqués (uniquement CAP pâtissier)
- **Module enseignement général** : français, histoire/géographie, mathématiques, sciences physiques
- **Module anglais** : pour les personnes n'ayant pas la possibilité de fournir un relevé de note avec l'anglais en langue obligatoire (uniquement pour les personnes ayant un diplôme de niveau V)
- **Module préparant à la création ou reprise d'entreprise de boulangerie pâtisserie** : gestion financière, réglementation juridique et fiscale, management, gestion commerciale, etc...

# Dossier de candidature

## Formation Professionnelle Continue

5

.....

### Formations programmées

#### Session septembre 2017

du 25/09/2017 au 30/03/2018\*

**Durée :** 27 semaines (formation école + stage en entreprise)

**Nombre d'heures :** 885h maximum\*\*

**Période d'examen :** mai/juin 2018

**Tarif CAP BOULANGER\*\*\* :** de 6 653 € à 9 471 € TTC\*\*

**Tarif CAP PATISSIER\*\*\* :** 7 117 € à 11 473 € TTC\*\*

**Date limite de dépôt de dossier\*\*\*\* :** 2 août 2017

#### Session novembre 2017

du 06/11/2017 au 27/04/2018\*

**Durée :** 25 semaines (formation école + stage en entreprise)

**Nombre d'heures :** 815h maximum\*\*

**Période d'examen :** mai/juin 2018

**Tarif CAP BOULANGER\*\*\* :** de 6 771 € à 9 588 € TTC\*\*

**Tarif CAP PATISSIER\*\*\* :** 7 239 € à 9 855 € TTC\*\*

**Date limite de dépôt de dossier\*\*\*\* :** 6 septembre 2017

#### Session janvier 2018

du 29/01/2018 au 01/06/2018\*

**Durée :** 18 semaines (formation école + stage en entreprise)

**Nombre d'heures :** 563h maximum\*\*

**Période d'examen :** mai/juin 2018

**Tarif CAP BOULANGER\*\*\* :** de 6 652,80 € à 8 486,40 € TTC\*\*

**Tarif CAP PATISSIER\*\*\* :** de 7 238,40 € à 9 462 € TTC\*\*

**Date limite de dépôt de dossier\*\*\*\* :** 20 novembre 2017

Session non  
accessible aux  
personnes sans  
diplômes de  
niveau 5 minimum

\* ces dates ne couvrent pas la période d'examen

\*\* variable selon la composition de votre formation (avec ou sans modules)

\*\*\* même tarif pour les demandeurs d'emploi, salarié, étudiant, etc.

\*\*\*\* l'EBP se donne le droit d'anticiper la clôture des inscriptions ou de prolonger le recrutement, et cela en fonction des places disponibles

Aucun devis ne sera adressé avant acceptation de la candidature par l'École.

# Dossier de candidature

## Formation Professionnelle Continue

6

.....

### Frais à prévoir

- L'équipement professionnel : environ 350 € (liste fournie par l'école avec le courrier de rentrée)
- Frais de restauration et frais d'hébergement (pas de possibilité dans l'établissement)

### Possibilité de financement

- Congé Individuel de Formation (C.I.F.) : fongecif, unagecif, afdas, unification, FAF T.T., etc...
- OPCALIM (salarié exerçant dans le secteur de la boulangerie/pâtisserie)
- AGEFIPH (personnes déclarées CDAPH)
- CPF (ex DIF) portable ou non (attention prise en charge partielle, maximum 120h)
- Aide Individuelle à la Formation (s'adresser à votre conseiller pôle emploi référent)
- Etc...

Nous vous conseillons de vous renseigner sur vos possibilités  
de financement avant de postuler

Nos formations ne sont pas conventionnées par le Pôle-emploi.