



### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Prévoir les matériels et participer aux achats.
- Participer à la conception des supports de vente.
- Organiser son poste de travail.
- Réceptionner et contrôler les livraisons.
- Contrôler les fabrications, les stocks de matières premières.
- Inventorier les besoins spécifiques au service.
- Actualiser les supports de vente.
- Effectuer les différentes mises en place.
- Assurer les prestations et les opérations de fin de service.
- S'intégrer à une équipe et établir une relation avec les différents services.
- Orienter les ventes et participer à des actions de promotion et d'animation (thème de desserts, buffets, produits du terroir...).

### CONTENU

- Pratique en cuisine de desserts
- Pratique en pâtisserie
- Technologie en cuisine de desserts
- Technologie en pâtisserie
- Arts Appliqués
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques

### ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF (Contrôle en Cours de Formation) et en épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble

Possibilités de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé

Taux de réussite : 100 % en 2020

### ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :  
l'EFMA est signataire de la Charte H+  
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.  
Réfèrent Handicap à votre disposition :  
Corinne BART au 04 74 43 67 00



### LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

### PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Réalisation d'un positionnement.
- Être titulaire d'un Cap Cuisine ou d'un Cap dans le domaine de la restauration.

### LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

### HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

### TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

### CONDITIONS D'OUVERTURE

Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de la section.

### CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri  
CS 24013  
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex  
Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site  
[www.efma.fr](http://www.efma.fr)

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)