

# CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE (Articles L. 6353-3 et L.6353-7 du Code du travail)

**Entre :**

**L'ORGANISME DE FORMATION :**

**EURL Matt's Bakery - 23 rue Beaurepaire - 49100 Angers**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro *en cours d'attribution* auprès du Préfet de la région Pays de la Loire.

Numéro SIREN de l'organisme de formation : 838 042 679

**Et :**

**LE STAGIAIRE :**

Monsieur

Madame

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

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

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Province / Région : \_\_\_\_\_ Pays : \_\_\_\_\_

Téléphone fixe : \_\_\_\_\_ Téléphone portable : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

**• Situation professionnelle :**

Artisan ou indépendant : \_\_\_\_\_  Salarié : \_\_\_\_\_

Demandeur d'emploi : \_\_\_\_\_  Autre : \_\_\_\_\_

**• Motivations personnelles :**

Développer ses compétences

Reconversion professionnelle

Expliquez vos motivations en quelques lignes :

**• Contact d'urgence :**

Monsieur

Madame

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Téléphone fixe : \_\_\_\_\_ Téléphone portable : \_\_\_\_\_

## OBJET DE LA FORMATION

- **Intitulé de l'action de formation** : « Certificat Cake Designer Professionnel »
- **Programme de l'action de formation** : Le programme détaillé est explicité ci-dessous.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Savoir réaliser des pâtisseries événementielles pour sa future clientèle
- Mettre en pratique les différentes techniques de décoration pâtissière artistiques
- Assurer la base de la gestion commerciale et financière de son entreprise en cake design

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Nombre total de participants par session** : 6 personnes
- **Public concerné** : Être âgé de 18 ans au minimum.
- **Conditions d'accès pour suivre le programme**: Être titulaire d'un DNB au minimum ou équivalent. Le CAP pâtissier n'est pas obligatoire pour suivre notre programme de formation.

## DURÉE DE LA FORMATION

### DATE DE LA SESSION

Du \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ Au \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

- **Nombre d'heure par stagiaire** : 40h
- **Horaire de formation** : Du lundi au vendredi, de 9h30 à 18h30 (pause déjeuner de 1 heure).
- **Lieu de la formation** : Matt's Bakery - 23 rue Beaurepaire, 49100 Angers.

Un calendrier du programme de formation est remis au stagiaire le premier jour de la session.

## PRIX DE LA FORMATION

### DÉTAIL DE FACTURATION

Formation « Certificat Cake Designer Professionnel » (40h00) HT	791,67 €
Frais d'inscription	<b>*Offert*</b>
Calot et veste pâtissière « Matt's Bakery »	<b>*Offert*</b>
TVA (20%)	158,33 €
<b>TOTAL TTC</b>	<b>950,00 €</b>

Cette somme couvre l'intégralité des frais engagés de l'organisme de formation pour cette session (hébergement et repas non compris).

## FACTURATION

## CALENDRIER DE PAIEMENT

À l'inscription et après étude du dossier (acompte de 30%)	285,00 €
Avant le 1er jour de la formation (solde restant)	665,00 €


## • Dossier d'inscription complet et signé :

- Contrat de formation
  Règlement intérieur  
 Conditions générales de ventes
  Récépissés des virements bancaires

## • Pièces justificatives à fournir :

- Carte d'identité
  Carte vitale  
 Curriculum vitae
  Diplômes d'État

## • Condition de paiement : Virement bancaire uniquement

 <b>BNP PARIBAS</b>	Relevé d'Identité Bancaire / IBAN				
	<b>MATT S BAKERY EURL</b>				
	<b>23 RUE BEAUREPAIRE</b>				
	<b>49100 ANGERS</b>				
IBAN <sup>(1)</sup> :	<b>FR76 3000 4002 0100 0105 3363 301</b>				
BIC <sup>(2)</sup> :	<b>BNPAFRPPXXX</b>				
RIB <sup>(3)</sup> :	Code banque <b>30004</b>	Code agence <b>00201</b>	Numéro de compte <b>00010533633</b>	Clé RIB <b>01</b>	Agence de domiciliation <b>BNPPARB ANGERS (00201)</b>
	<small>(1) International Bank Account Number</small>		<small>(2) Bank Identifier Code</small>		<small>(3) Relevé d'Identité Bancaire</small>

## • Adresse de facturation :

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_  
 Province / Région : \_\_\_\_\_ Pays : \_\_\_\_\_  
 Téléphone fixe : \_\_\_\_\_ Téléphone portable : \_\_\_\_\_  
 E-mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MIS EN OEUVRE

### • **Éléments et supports matériels de formation :**

- Matières premières et emballages fournis
- Prêt du matériel spécifique à la pâtisserie Cake Design
- Salle de classe et laboratoire de production équipés
- Livret du programme de formation remis au stagiaire
- Calot et veste de pâtissier individuelle offert

### • **Éducation et pédagogie :**

- Enseignement théorique et démonstration pratique par le formateur
- Mise en pratique par le stagiaire sous l'assistance du formateur

### • **Compétences techniques et professionnelles du formateur :**

La formation est assurée par Matthieu Beaumont, gérant et créateur de la pâtisserie Cake Design et centre de formation professionnel Matt's Bakery.

#### Diplômes et formations :

- Diplômé en pâtisserie traditionnelle française
- Diplômé en pâtisserie anglo-saxonne Cake Design

#### Expériences professionnelles :

- Management, formation et gestion d'un restaurant de 30 salariés
- Gestion administrative, financière et approvisionnement des stocks
- Responsable qualité et process en restauration

## MOYENS PERMETTANT D'APPRÉCIER LES RESULTATS DE L'ACTION

### • **Engagement de participation :**

Le stagiaire s'engage à assurer sa présence aux dates, lieux et heures prévus ci-dessus.

### • **Procédure d'évaluation :**

- Questions orales et écrites
- Fiches d'exercices à remplir par le stagiaire
- Évaluation des acquis du stagiaire pendant les épreuves pratiques

### • **Sanction de la formation :**

- Une attestation de fin de formation est remise au stagiaire.
- Un certificat professionnel est remis au stagiaire en fonction des résultats obtenus lors des examens théorique et pratique.

### • **Suivi de l'exécution de l'action :**

Feuille de présence émargée par le stagiaire.

## PROGRAMME DE L'ACTION DE FORMATION

### • Pâtisserie (10h) :

- Fabriquer des biscuits spécifiques
- Fabriquer des crèmes et des garnitures adaptées
- Savoir calculer les besoins en quantités des biscuits par diamètre
- Savoir calculer les besoins en quantités des crèmes par diamètre
- Utiliser des méthodes professionnelles de montage et de masquage d'un layer-cake
- Optimiser la conservation de ses pâtisseries

### • Décoration pâtissière (24h) :

- Utiliser des méthodes professionnelles pour couvrir un layer-cake
- Réaliser des angles droits sur un layer-cake
- Savoir calculer les besoins en quantités des couvertures par diamètre
- Fabriquer et utiliser différentes pâtes de décors
- Connaître les méthodes d'application de la coloration des pâtes
- Concevoir et créer une variété de décors simples et complexes
- Concevoir et créer une variété de fleurs réaliste en sucre (rose, orchidée et coquelicot)
- Concevoir et créer un modelage en sucre

### • Gestion (6h) :

- Définir son taux horaire et son chiffre d'affaire prévisionnel
- Savoir calculer son prix de vente
- Définir ses charges et sa rentabilité commerciale

## ACCORD DES PARTIES

Le stagiaire	Matt's Bakery
Nom : Date :	Nom : Date :
Signature précédée de la mention: « Lu et approuvé »	Signature et cachet précédés de la mention : « Lu et approuvé »

La signature de la présente convention de formation vaut pour acceptation des conditions générales de ventes et du respect du règlement intérieur de l'organisme de formation.