

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	745,83 €
Frais d'inscription	*Offert*
Calot et veste pâtissière « Matt's Bakery »	*Offert*
TVA (20%)	149,17 €
TOTAL TTC	895,00 €

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%)	268,50 €
Avant le 1er jour de la formation (solde restant)	626,50 €


• 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

	BNP PARIBAS	Relevé d'Identité Bancaire / IBAN			
		MATT S BAKERY EURL			
		23 RUE BEAUREPAIRE 49100 ANGERS			
IBAN ⁽¹⁾ :	FR76 3000 4002 0100 0105 3363 301				
BIC ⁽²⁾ :	BNPAFRPPXXX				
RIB ⁽³⁾ :	30004	00201	00010533633	01	BNPPARB ANGERS (00201)
<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.