

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 pâtissier cake-designer »
- **Programme de l'action de formation** : Le programme détaillé de l'action de formation est explicité ci-dessous.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Réaliser des pâtisseries événementielles sur-mesure et de prestige pour sa future clientèle
- Développer des compétences et des techniques de décoration pâtisseries uniques
- Assurer les bases de la gestion financière de son entreprise spécifiques au cake-design

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Nombre total de participants par session** : 5 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 ou en cours d'obtention est exigé pour suivre notre programme de formation ou équivalent.

DURÉE DE LA FORMATION

DATE DE LA SESSION

Du ____ / ____ / ____ Au ____ / ____ / ____

- **Nombre d'heure par stagiaire** : 35h. Un calendrier du programme de formation est remis au stagiaire le premier jour de la session.
- **Horaire de formation** : Du lundi au vendredi, de 9h00 à 17h00 (pause déjeuner de 1 heure).
- **Lieu de la formation** : Matt's Bakery - 23 rue Beaurepaire, 49100 Angers.

PRIX DE LA FORMATION

DÉTAIL DE FACTURATION

Certificat « Cake-Designer Professionnel » (35h00) HT	741,67 €
TVA (20%)	148,33 €
TOTAL TTC	890,00 €

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%)	267,00 €
Au 1er jour de la session de formation	623,00 €

Le report par le stagiaire n'est possible qu'une seule fois et doit intervenir dans l'année en cours pour la même formation. Aucun frais ne sera facturé si l'annulation à une formation par le stagiaire intervient dans un délai supérieur à 45 jours calendaires avant le début de la formation. À défaut, il sera facturé 50% du montant du stage si l'annulation intervient entre 45 et 30 jours calendaires avant le début du stage, 100% du montant du stage si l'annulation intervient à moins de 30 jours calendaires avant le début du stage (les acomptes seront conservés). Pour toute inscription intervenue à moins de 30 jours calendaires du stage, il sera facturé 100% du montant du stage en cas d'annulation.


• **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 :** Par chèque ou virement bancaire

	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⁾ :	Code banque 30004	Code agence 00201	Numéro de compte 00010533633	Clé RIB 01	Agence de domiciliation 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
- Un cahier de note et un stylo
- 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 (CAP Pâtissier, Angers - 2016)
- Diplômé en pâtisserie anglo-saxonne cake-design (Briochine, Paris - 2015)

Expériences professionnelles (depuis 2006) :

- 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

• **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 à l'issue de la formation.
- Un certificat est remis au stagiaire en fonction des résultats obtenus lors des examens théoriques et pratiques.

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

Feuille de présence émarginée par le stagiaire.

PROGRAMME DE L'ACTION DE FORMATION

• Pâtisserie (11h) :

- Fabriquer des biscuits, des crèmes et des garnitures spécifiques
- Convertir ses recettes et définir ses quantités en fonction du diamètre
- Méthodes professionnelle de montage et de masquage d'un layer-cake
- S'organiser et optimiser la conservation de ses pâtisseries cake-design
- Connaître et appliquer la réglementation française relative à la préparation des denrées alimentaires

• Décoration pâtissière (18h) :

- Méthodes professionnelles de couverture en pâte à sucre d'un layer-cake
- Fabriquer différentes pâtes de décors et connaître leur utilisation respective
- Analyse des couleurs et appliquer la coloration des pâtes
- Confectionner une variété de décors (nœuds, rubans, textures, ...)
- Confectionner une variété de fleurs et feuillages en sucre sur tiges
- Confectionner un modelage en sucre et lui créer un univers à thématique

• Gestion (6h) :

- Définir son taux horaire
- Définir son chiffre d'affaire prévisionnel
- Savoir calculer le prix de vente d'une pâtisserie cake-design
- Définir les différentes charges relatives au fonctionnement de son entreprise
- Définir sa marge et sa rentabilité commerciale
- ***NOUVEAU*** Savoir communiquer et développer son activité professionnelle

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 : « Bon pour accord »

La signature du présent contrat de formation vaut pour acceptation des conditions générales de ventes et du respect du règlement intérieur de l'organisme de formation disponibles sur le site internet www.mattsbakery.fr.