

# CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE (Articles L. 6353-1 et L.6353-2 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 €
<b>TOTAL TTC</b>	<b>890,00 €</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'issue de la formation	890,00 €
---------------------------	----------

L'inscription est effectuée à l'aide de la convention de formation. Elle constitue un devis nominatif et doit être complétée par le bénéficiaire accompagnée des conditions générales de vente (CGV) paraphés et signés, du règlement intérieur (RI) paraphé et signé, et de la lettre d'accord de prise en charge par le bénéficiaire. Si 30 jours calendaires avant le début du stage, la demande de prise en charge n'a pas été déposée, est en cours de validation, a été partiellement accordée ou a été simplement refusée, il sera demandé au stagiaire un acompte de 30% sur le prix de la formation par virement bancaire.

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 :**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Convention de formation        | <input type="checkbox"/> Règlement intérieur                |
| <input type="checkbox"/> Conditions générales de ventes | <input type="checkbox"/> Lettre d'accord de prise en charge |

• **Pièces justificatives à fournir :**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Carte d'identité | <input type="checkbox"/> Carte vitale    |
| <input type="checkbox"/> Curriculum vitae | <input type="checkbox"/> 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> :	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Code banque</th> <th>Code agence</th> <th>Numéro de compte</th> <th>Clé RIB</th> <th>Agence de domiciliation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>30004</b></td> <td><b>00201</b></td> <td><b>00010533633</b></td> <td><b>01</b></td> <td><b>BNPPARB ANGERS (00201)</b></td> </tr> </tbody> </table>		Code banque	Code agence	Numéro de compte	Clé RIB	Agence de domiciliation	<b>30004</b>	<b>00201</b>	<b>00010533633</b>	<b>01</b>	<b>BNPPARB ANGERS (00201)</b>
Code banque	Code agence	Numéro de compte	Clé RIB	Agence de domiciliation								
<b>30004</b>	<b>00201</b>	<b>00010533633</b>	<b>01</b>	<b>BNPPARB ANGERS (00201)</b>								
<p>(1) International Bank Account Number      (2) Bank Identifier Code      (3) Relevé d'Identité Bancaire</p>												

• **Adresse de facturation :**

Bénéficiaire : \_\_\_\_\_ SIREN : \_\_\_\_\_  
 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

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

Le bénéficiaire s'engage à assurer la présence du stagiaire aux dates, lieux et heures prévues.

### • **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 bénéficiaire	Le stagiaire	Matt's Bakery
Nom : Date :	Nom : Date :	Nom : Date :
Signature et cachet précédés de la mention : « Lu et approuvé »	Signature précédée de la mention : « Lu et approuvé »	Signature et cachet précédés de la mention : « Bon pour accord »
SIREN :		

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 disponibles sur le site internet [www.mattsbakery.fr](http://www.mattsbakery.fr).