



FORMATION RÉMUNÉRÉE
DU CAP AU BTS



Uniquement en contrat
de professionnalisation

Commerce de proximité

Boucher, Boulanger et Pâtissier

CQP Employé polyvalent en terminal de cuisson

Certificat de Qualification Professionnelle

DÉFINITION

Contrairement au boulanger traditionnel qui maîtrise toutes les étapes de la fabrication du pain, l'employé en terminal de cuisson fait cuire la pâte déjà fabriquée, et souvent surgelée, et façonnée dans une unité de fabrication. L'opération de cuisson des baguettes, des pains fantaisies, des viennoiseries, des fonds de tartes, etc, se tient sur le lieu de vente. L'employé peut être chargé de confectionner des sandwiches, de garnir des tartelettes des gâteaux. Les produits sont ensuite présentés en vitrine et vendus aux clients. Il peut également gérer la caisse et les stocks. Il nettoie et entretient les équipements.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'employé en terminal de cuisson travaille dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface. Le terminal de cuisson où s'effectue le travail, comporte des chambres froides, des chambres de pousse (fermentation) et des fours. L'activité s'effectue debout, en contact direct avec la clientèle. L'employé travaille seul ou en équipe réduite. Les horaires sont liés avec les horaires d'ouverture à la clientèle. Dans les grandes entreprises le travail en équipe peut être posté (2x8).

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenant par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

ADMISSION

- Etre âgé(e) d'au moins 16 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat de professionnalisation signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité, une lettre manuscrite de motivation et un curriculum vitæ dactylographié.

Formation aux particuliers
Période de
professionnalisation, contrat
de professionnalisation et Droit
individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du
soutien du Conseil Régional
Provence Alpes Côte d'Azur

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com