

# FORMATION SPECIALISEE EN BOULANGERIE ET PATISSERIE



**1) DUREE DE LA FORMATION** : 4 mois de cours pratiques & théoriques (5 heures de pratique/jour, 80 % de pratique) + 02 mois de stage garanti chez nos partenaires.

## **2) TYPES DE FORMATION :**

- module essentiel : 6 mois

- module perfectionnement : 2 semaines (pour les professionnels du métier)

**3) FRAIS DE FORMATION** : (possibilité de paiement en plusieurs tranches)

- boulangerie : inscription 100 000 frs / frais formation 400 000 frs

- pâtisserie : inscription 100 000 frs / frais formation 400 000 frs

## **4) SESSIONS DE FORMATION**

PLANNING DES SESSIONS 2017 GMA											
SESSION 1				SESSION 2				SESSION 3			
janvier	fevrier	mars	avril	mai	juin	juillet	aout	sept.	oct.	nov.	dec.

**5) COMPOSITION DU DOSSIER** : une copie certifiée de l'acte de naissance / une photocopie de la CNI / une copie du dernier diplôme / un certificat médical récent / 4 photos d'identité/ une rame de papier + 10 000 FCFA frais d'examen supervisé par le MINEFOP.

**6) TENUE DE TRAVAIL** : une veste blanche, un pantalon blanc, une toque et des chaussures antidérapantes (à la charge de l'élève).

**7) MATIERE PREMIERE** : toute la matière première utilisée lors de la formation est à la charge de l'apprenant. L'académie met à la disposition de l'apprenant tout le matériel nécessaire à la formation.

**8) COURS DISPENSES** : technologie et pratique boulangère (5heures par jour) / technologie et pratique pâtissière (5heures par jour)

Vie professionnelle / initiation au droit / Prévention santé, sécurité et environnement/ hygiène & nutrition / anglais /informatique (Word &Excel).

**9) EXAMEN** : examen supervisé par le MINEFOP (ministère de l'emploi et de la formation professionnelle) : remise d'un **certificat de qualification professionnelle** signé par le **MINISTRE**.

Tel: 6 55 00 95 76 / [nlimonier@sgmc.somdiaa.com](mailto:nlimonier@sgmc.somdiaa.com) / FACEBOOK: Grand Moulin Academy//AGREMENT N°197/MINEFOP/SG/DFOP/SDGSF/SACD

