

FICHE DE VALIDATION DES MISSIONS CONFIÉES EN ENTREPRISE DURANT TOUTE LA DURÉE DE LA FORMATION DE L'APPRENTI

Cette fiche est obligatoire pour l'inscription de l'apprenti au CFA.

Elle doit être complétée, avant la prise en compte du contrat d'apprentissage, par tout employeur qui souhaite embaucher un apprenti.

Elle doit ensuite être transmise, par le futur apprenti, au CFA dans lequel il veut s'inscrire, seul habilité à déterminer si le poste proposé est en adéquation avec son programme.

Une fois que les missions confiées par l'entreprise auront été validées par le Responsable Pédagogique du CFA, le contrat d'apprentissage pourra être pris en compte et l'apprenti pourra être inscrit au CFA.

Attention : En cas de changement de missions en cours de formation, l'employeur doit prévenir le CFA à l'adresse suivante : cfa@mairie-belfort.fr

L'APPRENTI

Nom

Prénom

Formation souhaitée **CAP Chocolatier confiseur**

L'ENTREPRISE

Dénomination

Lieu d'exécution du contrat

Le contrat d'apprentissage peut débuter :

- Au plus tôt durant les **trois mois précédant** la date officielle de début de formation
- Jusqu'à **trois mois après** la date officielle de début de formation.

Il doit s'achever au minimum **le jour de la date officielle** de fin de formation, soit le 1^{er} juillet de l'année correspondant au passage de l'examen.

L'employeur **s'engage à renvoyer la convention de formation signée** dans les plus brefs délais au CFA à l'adresse suivante cfa@mairie-belfort.fr.

L'employeur **s'engage à enregistrer le contrat d'apprentissage** sur le portail de son OPCO dès qu'il a en sa possession le contrat et la convention de formation signés par toutes les parties.

Titre du poste occupé par l'apprenti(e)

Missions principales : Cocher la case si mission confiée à l'apprenti	
Réceptionner et contrôler les marchandises	☐
Déconditionner et ranger en réserve	☐
Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire	☐
Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires	☐
Utiliser la fiche technique appropriée	☐
Mettre en place son poste de travail	☐
Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés	☐
Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production	☐
Confectionner des ganaches	☐
Elaborer des giandujas	☐
Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation	☐
Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites	☐
Confectionner des pâtes de fruits	☐
Réaliser des caramels	☐
Elaborer un fondant confiseur	☐
Réaliser un sirop à candir	☐
Réaliser la mise au point des chocolats	☐
Garnir des bonbons moulés	☐
Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles	☐
Confectionner une pâte à tartiner	☐
Réaliser un montage commercial	☐
Confectionner des décors en chocolat	☐
Réaliser des fruits déguisés	☐
Confectionner des confiseries de base	☐
Découper des masses de base et des produits de confiserie	☐
Pocher une masse de base	☐
Conditionner les produits de confiserie	☐
Réaliser un enrobage chocolat	☐
Réaliser un moulage chocolat	☐
Obturer une plaque de bonbons chocolat	☐
Confectionner et valoriser les produits finis : Candir	☐

Enrober des confiseries avec des agents de conservation	☐
Analyser une dégustation	☐
Présenter le produit à un tiers	☐

Missions secondaires (à compléter à la main si besoin)

L'employeur :

Nom - Prénom		Fonction	
Fait à		Signature ou Tampon :	
Le			

Le CFA : Avis du Responsable Pédagogique ☐ Favorable ☐ Défavorable

Commentaires si avis défavorable :

Fait à		Signature :	
Le			