

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 Pâtissier**

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	
Gérer la réception des produits	☐
Effectuer le suivi des produits stockés	☐
Organiser son poste de travail	☐
Appliquer les règles d'hygiène	☐
Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication	☐
Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues	☐
Évaluer sa production	☐
Organiser la production	☐
Préparer des éléments de garniture	☐
Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux	☐
Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	☐
Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux	☐
Valoriser la pâtisserie élaborée	☐
Mesurer le coût des produits fabriqués	☐

Missions secondaires (à compléter à la main si besoin)

--

L'employeur :

Nom - Prénom	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>		Fonction	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>	
Fait à	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>		Signature ou Tampon :	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>	
Le	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>				

Le CFA : Avis du Responsable Pédagogique ☐ Favorable ☐ Défavorable

Commentaires si avis défavorable :

--

Fait à	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>		Signature :	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>	
Le	<table border="1"><tr><td></td></tr></table>				