

LVMH

*Institut des Métiers
d'Excellence*

CAP Boulanger

*Promotion IME LVMH Arts Culinaires
2021/2023*



Dans le cadre du partenariat entre l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* et le **Centre Européen des Professions Culinaires (CEPROC)** à Paris, nous organisons le recrutement de la promotion 2021 Arts Culinaires de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* au CEPROC.

Le CEPROC accueillera dès **septembre 2021** à Paris des apprentis en formation de CAP Boulanger, d'une durée de deux ans. Cette formation sera réalisée dans le cadre de contrats d'apprentissage conclus avec La Grande Épicerie de Paris, Maison du Groupe LVMH, leader mondial des vins spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

L'apprentissage

La formation en apprentissage de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* pour les Arts Culinaires constitue un dispositif original de formation. Il permet aux jeunes apprentis de bénéficier :

- 1. D'un enseignement théorique et pratique dispensé au CEPROC** au 19, rue Goubet 75019 Paris, complété par l'enseignement de l'anglais et d'un enseignement pratique au sein de La Grande Épicerie de Paris.
- 2. De Master Classes de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* organisées dans les différentes Maisons du Groupe**, avec des conférences sur les fondamentaux du luxe et sur l'histoire des Maisons, des visites d'ateliers, des échanges avec des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur expertise, et des rencontres avec des créateurs.

Les diplômes

Le dispositif *Institut des Métiers d'Excellence LVMH* pour la promotion Arts Culinaires de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* au CEPROC donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futurs diplômés :

/ **Un diplôme délivré par l'Éducation Nationale** : le CAP Boulanger.

/ **Le Brevet d'Excellence de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH*** : il est attribué aux diplômés qui, au cours de leur année de formation au sein de l'IME, ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence – de savoir-faire et de savoir-être – propres à leurs métiers et au secteur du luxe ; comme cela a été validé par les trois instances réunies : les maîtres d'apprentissage des Maisons, les formateurs de l'école et l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH*.

CAP Boulanger

LVMH

Institut des Métiers
d'Excellence

Le titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Ses activités principales sont de :

/ Pétrir la pâte, peser et façonner les pains, assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

/ Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.

Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. À noter: le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du Bac Pro Boulanger – Pâtissier préparé en 3 ans.

Exemples de métiers: Boulanger/ère, pâtissier/ère, commerçant/e en alimentation, opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires.

Poursuite d'études: CAP Connexe Pâtissier, mention complémentaire employé traiteur.

Les conditions pour postuler

/ Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 16 ans et moins de 30 ans ou avoir plus de 30 ans et être reconnu travailleur handicapé.

/ Avoir un niveau 3^e si l'âge à l'inscription est compris entre 15 et 16 ans.

/ Aptitude manuelle pour les métiers des Arts Culinaires.

/ Faire preuve d'habileté, patience, curiosité, ouverture d'esprit, précision et savoir respecter les consignes.

/ Faire preuve de motivation pendant l'entretien.

L'Institut des Métiers d'Excellence LVMH recrute et reconnaît tous les talents.

La sélection des candidats

Les dossiers de candidatures, composés d'un CV, un dossier scolaire complet ainsi qu'une lettre de motivation précisant le souhait d'intégrer la **promotion 2021 Arts Culinaires de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH au CEPROC**, sont à envoyer au CEPROC. Le dossier sera étudié par l'équipe pédagogique et un entretien pourra avoir lieu. Les candidats pré-sélectionnés pourront être reçus par les responsables des ressources humaines et les maîtres d'apprentissage des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

Durée de la formation

2 ans, de septembre 2021 à juin 2023

L'apprentissage

Le rythme d'alternance entre le CEPROC et la Maison est en général d'**une semaine en formation et deux semaines en entreprise**. Pour chaque apprenti, le matériel est pris en charge par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. L'apprenti est rémunéré par la Maison du groupe LVMH ou ses partenaires, avec lequel il aura signé un contrat d'apprentissage, sur la base du barème en vigueur.