

Ouvrier en boulangerie, pâtisserie : accompagnement à la Validation des compétences

RÉF | 8693

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La Validation des compétences du métier d'ouvrier-ère en boulangerie-pâtisserie comprend 2 épreuves: - Réaliser les pâtisseries - Réaliser les produits de boulangerie

- L'épreuve donne lieu, si elle est réussie, à l'obtention d'un Titre de compétence.
- Pour plus d'informations sur l'épreuve de validation, vous pouvez consulter le site du Consortium de Validation des compétences :
<https://www.cvdc.be/metiers/ouvrierere-boulangere-patisserie-18>

Programme

Accompagnement personnalisé et individuel

- Français orienté métier
- Calcul: règle de trois et abaque
- Gestion du stress

Certification(s) visée(s)

Attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Associatif](#)

ORGANISATION

Durée

Variable selon les besoins

Horaire

Variable selon les besoins

Début Entrée toute l'année

Coût Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

- Avoir au moins 18 ans
- Accessible aux demandeur.euse.s et travailleur.euse.s bruxellois.e.s

Connaître

- Avoir les connaissances minimales en Français oral et en lecture
- Vouloir s'investir dans le processus de la Validation des compétences
- Avoir une expérience professionnelle ou être formé dans le domaine de la boulangerie ou de la pâtisserie

Remarques

- Avec le soutien de Bruxelles Économie et Emploi.
- Ce projet est organisé en partenariat avec le Consortium de validation des compétences, Bruxelles Formation, la Febisp, Actiris et le Centre de Validation des Compétences CERIA

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Contactez l'organisme pour s'inscrire par téléphone au 02/515.77.40 pour un entretien individuel préalable ou par mail à vdc@mlxl.be pour de plus amples informations.

Organisme

Mission locale d'Ixelles

Rue du Collège 30 bte D
1050 Ixelles
Tél: 02 515 77 71