

DOSSIER DE CANDIDATURE FORMATION

« CAP Boulanger bio et levains » Préparation CAP Boulanger Année

Merci de remplir ce dossier en majuscules

VOTRE IDENTITÉ

Mme M.

Nom :

Nom jeune-fille :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Nationalité :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Pays :

Téléphone :

Portable :

Email :

Date de réception :
(réservé à Atelier m'alice)

VOTRE SITUATION ACTUELLE

Demandeur d'emploi : OUI – NON

N° et région d'affiliation :

Votre niveau de qualification :

Diplôme(s) obtenu(s) :

Bac

Etudes supérieures, préciser le diplôme obtenu :

FINANCEMENT(S) DE VOTRE FORMATION

Personnel

Compte personnel de formation (CPF)

Transition Pro

Autre :

N° inscrit POLE EMPLOI : N° identifiant >

Inscription auprès de l'Académie pour l'examen du CAP BOULANGER en juin, si déjà fait : la période d'inscription est à partir d'octobre précédant juin de l'année de formation

N° inscrit CAP :

Région d'inscription :

Dossier de candidature : Atelier m'alice – V3. 16/05/2023

FORMULAIRE DE MOTIVATION - *Merci de répondre aux questions suivantes et de cocher les cases correspondantes à votre situation*

Avez-vous une expérience dans le secteur d'activité ?

Si oui, quelle en est la durée totale ?

Quelles ont été vos principales missions ?

Décrivez votre intérêt pour la boulangerie et votre représentation du métier (150 mots maximum)

Quel est votre projet professionnel à l'issue de cette formation ?
(Veuillez cocher la case de votre choix – plusieurs choix possibles)

Créer **Reprendre un établissement**

En France métropolitaine – Région(s) visée(s) :

Quelles démarches avez-vous déjà entreprises pour mener à bien ce projet ?

Quelles sont les éventuelles formations en lien avec votre projet professionnel, suivies ces trois dernières années ? (thème de la formation, organisme, année)

POUR CANDIDATER AU CAP BOULANGER Atelier m'alice

Quelle session de formation CAP BOULANGER dans l'année scolaire : cours en
fournil de formation

- De septembre N à janvier N+1
- De Octobre N à Mars N+1
- De Février N à Juin N+1

L'année dure jusqu'à juin, période d'examens.

1. Réception du dossier de candidature au complet*

(*) Ce dossier est à compléter et à retourner par courrier/email avec les pièces demandées ci-dessous :

- Un curriculum vitae
- Une attestation sur l'honneur pour les personnes justifiant d'une activité professionnelle d'au moins 6 mois dans le secteur d'activité
- Une copie du diplôme obtenu
- Une copie du diplôme d'étude en langue française, le TEF niveau C1 ou DELF B2
- Une copie de la carte d'identité en cours de validité (ou carte de séjour)
- Une attestation de responsabilité civile
- Une lettre de motivation (facultatif)
- Un chèque d'arrhes de 1250€ TTC qui sera rendu en cas d'annulation de la formation ou de l'absence d'enregistrement de votre candidature.

2. Etude et sélection des dossiers de candidature, tenant compte :

- de la cohérence du projet professionnel au regard de la formation proposée
- des motivations

3. Convocation des candidats sélectionnés à un entretien individuel en présentiel ou par téléphone

Sur RDV

4. Délibération du jury d'admission envoyée par courriel à chaque candidat

Comment avez-vous connu Atelier m'alice ?

- Annonce sur Pole Emploi

.....
 Autre, merci de préciser > En recherchant une formation en boulangerie Bio et au levain, votre école est rapidement apparue dans mes recherches sur Google.

Important : Dans le cadre des réalisations en travaux pratiques, Atelier m'alice décline toute responsabilité sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires, en raison de la contamination croisée.

Conformément à la loi du 6/01/1978 relative à « l'informatique et libertés », les informations peuvent donner lieu à l'exercice

Dossier de candidature : Atelier m'alice – V3. 16/05/2023