

## 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 :

#### VOTRE SITUATION ACTUELLE

**Demandeur d'emploi :**

**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)

CPF-TP (ex CIF) Préciser l'organisme de financement :

**N° inscrit POLE EMPLOI : N° identifiant >**

N° inscrit CAP : -

Région d'inscription : -

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

**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**

**Une session de formation CAP dans l'année scolaire :**

➤ **De septembre à janvier / d'Octobre à Mars / de Février à Juin**

Passage des examens en juin

### **1. Réception du dossier de candidature au complet**

Ce dossier est à compléter et à retourner par courrier ou 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 pour les personnes dont la langue maternelle n'est pas le français
- 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**

### **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*