

INFOS PRATIQUES

Les Journées Portes Ouvertes :

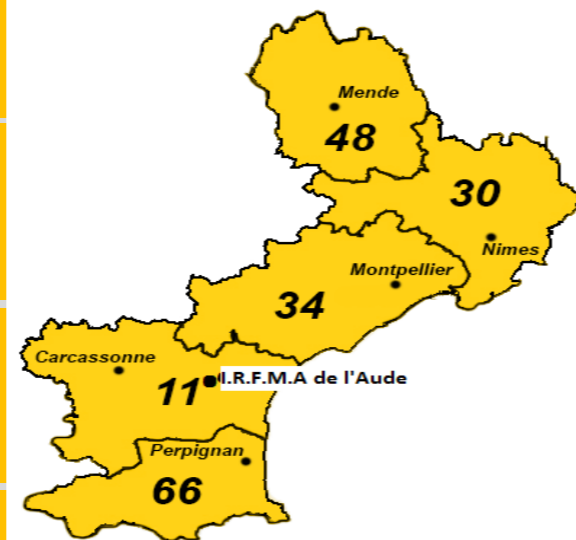
Des journées Portes-Ouvertes sont organisées en général tous les 1ers mercredis des mois de février à juin. Ces journées vous permettent de visiter l'IRFMA et de vous renseigner sur les métiers.

Accès à l'IRFMA :

Il existe une navette de bus au départ des gares de Narbonne et de Carcassonne. Vous pouvez également, arriver par train en gare de Lézignan-Corbières.

Aides à l'équipement professionnel :

L'IRFMA met à la disposition de l'apprenti et avec l'aide de la Région, un premier équipement professionnel. Il s'agit d'une dotation en matériel qui peut varier, selon le métier choisi.



I.R.F.M.A de l'Aude Ex -CFAI Henri Martin Lézignan-Corbières



Les métiers de l'Alimentation

Pôle d'excellence gastronomique régional



Hébergement à l'IRFMA :

L'apprenti peut choisir entre différentes formules : externe, demi-pensionnaire, interne. L'IRFMA dispose d'un internat de 200 couchages. En internat les apprentis peuvent pratiquer des activités de détente : musculation, billard, ping-pong, musique...

Il existe une aide à la restauration et à l'hébergement attribuée par la Région Languedoc-Roussillon pour les temps de formation à l'IRFMA.



- 1 salaire
- 12 à 18 semaines en cours
- 90% d'insertion professionnelle après 2 formations

La mobilité Européenne :

L'IRFMA de l'Aude participe activement, avec le concours de la Région à des séjours collectifs dans des pays de la communauté Européenne, pour une durée minimale des deux semaines—Allemagne, Pologne, Italie, Espagne, Portugal, Finlande.

Des formations diplômantes et professionnalisantes du CAP au BP ou Bac Pro

Comment s'inscrire à l'IRFMA ?

Vous avez entre 16 et 25 ans (ou 15 ans sur dérogation), l'inscription à l'IRFMA se fait automatiquement à la réception du contrat d'apprentissage que vous signerez avec une entreprise. La recherche d'une entreprise est une phase délicate qui se prépare en 4 étapes.



Retrouvez toutes ces informations sur

www.facebook.com/CFAI Henri Martin ou sur www.cm-aude.fr



Boulangier

Pâtissier

Boucher

Charcutier-Traiteur

Cuisine

Retrouvez-nous sur
www.facebook.com/CFAIHenriMartin



I.R.F.M.A. de l'Aude Ex- CFAI Henri Martin
22 Avenue des Genêts—BP 112—11205 Lézignan-Corbières cedex
Tél. : 04 68 11 22 00 - info@cfaiaude.fr



Version Janvier 2016



I.R.F.M.A. de l'Aude Ex- CFAI Henri Martin
22 Avenue des Genêts—BP 112—11205 Lézignan-Corbières cedex
Tél. : 04 68 11 22 00 - info@cfaiaude.fr



Boulangier - Pâtissier

Le boulangier est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Le pâtissier sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire



Qualités requises :

Il faut avant tout être rigoureux, apprécier le travail d'équipe, et avoir un sens créatif certain. De la vivacité, du dynamisme, de l'habileté manuelle et un sens scrupuleux de l'hygiène.

Formations dispensées à l'IRFMA

Sections	CAP	MC*	BP	BAC PRO
Boulangier	x	x	x	x
Pâtissier	x	x		x



André, apprenti en CAP Boulangier, titulaire d'un CAP Pâtissier : « Je voulais travailler dans un métier de l'alimentation car j'ai toujours aimé voir les gens contents de manger ce que je leur avais préparé. Les entendre dire que c'est beau. C'est un métier très varié et complexe tout en étant artistique. Cette formation m'a permis d'acquérir les savoirs de base tout en côtoyant le monde de l'entreprise. »

Boucher - Charcutier-Traiteur

Le boucher réceptionne et stocke les viandes. Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Le charcutier/Traiteur lui, prépare des plats cuisinés chauds ou froids dans le respect des règles d'hygiène et de sé-



Qualités requises :

Ce métier fait appel à l'initiative, à l'imagination et à l'innovation. Mais aussi au sens du contact humain et à la convivialité. Professionnalisme et bonne humeur sont les qualités essentielles pour ce type de commerce.

Formations dispensées à l'IRFMA

Sections	CAP	BP/BAC PRO
Boucher	x	x
Charcutier Traiteur	x	



Dylan, apprenti en CAP Boucher : « Après une 3ème prépa pro, j'ai essayé plusieurs métiers. Le métier de boucher m'a plu de suite car c'est physique et varié. C'est aussi un métier qui demande du vocabulaire et de la réflexion pour le calcul des assaisonnements. Mon cousin m'avait conseillé la formation au CFA car il y avait lui-même passé son CAP. J'y apprends la précision, les finitions et j'ai un salaire en travaillant. »

Cuisinier

Le cuisinier réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant de confectionner un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable de construire un menu.



Qualités requises :

Le cuisinier doit avoir une bonne condition physique, de la créativité, du goût pour la gastronomie et le travail manuel et une excellente tenue et hygiène corporelle.

Formations dispensées à l'IRFMA

Section	CAP
Cuisinier	x



Daniel, apprenti en CAP cuisine : « Dès l'âge de 12 ans j'ai voulu faire ce métier en voyant ma famille travailler dans la restauration. L'apprentissage était pour moi la meilleure solution pour apprendre car je n'aimais pas trop l'école. Cette formation en alternance m'apporte donc une connaissance du monde du travail et un salaire tout en apprenant les bases de la cuisine à l'IRFMA. Le métier est dur du fait des heures de travail, mais passionnant si on l'aime. »