CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
9 Boulevard De La Colle Belle 06510 CARROS
Catégorie A - Filière Administrative

Enseignant/enseignante en pâtisserie

Ref : 2026/CFA09

Date limite de candidature : 17-12-2026

La Métropole Nice Côte d'Azur c'est…

un territoire dynamique, tourné vers l'innovation et le développement durable, qui regroupe plus de 550 000 habitants sur 51 communes. Au cœur de cette Métropole, plus de 11 000 agents travaillent chaque jour pour proposer des services publics efficaces et améliorer le cadre de vie de tous les habitants.

Contexte du recrutement et définition de poste

Vous rejoindrez le service Pédagogie du CFA Métropole Nice Côte d'Azur – Université des Métiers, qui organise la formation des apprenants selon les référentiels des diplômes en vigueur. Il assure la gestion de l'alternance, en lien étroit avec les maîtres d'apprentissage, et accompagne les apprentis et stagiaires dans la réussite de leur parcours. Chaque jour, vous enseignez les techniques pratiques et/ou théoriques de votre matière ou métier à des apprentis et stagiaires, dans le cadre de formations en apprentissage, en alternance et/ou en formation continue. En tant qu'enseignant tuteur, vous accompagnez les apprenants tout au long de leur parcours et assurez la liaison avec les entreprises d'accueil.

Le défi à relever ? Assurer l'enseignement des techniques de pâtisserie et la formation des apprentis

Vos missions au quotidien :

Dans le cadre d'une formation en alternance et/ou en continu, et en lien avec les entreprises formatrices ou d'accueil de stages, vous **élaborerez, animerez et conduirez la formation des apprentis et des stagiaires**, dans le domaine professionnel ou de l'enseignement général, afin de leur permettre d'acquérir une qualification certifiée par un diplôme favorisant leur insertion professionnelle. En collaboration avec l'équipe pédagogique, vous concevrez, organiserez et animerez les formations en concertation avec les maîtres d'apprentissage, dans le respect des référentiels et des programmes des diplômes. Vous développerez des relations régulières avec les entreprises et veillerez à la qualité des échanges entre le maître d'apprentissage, l'apprenti ou le stagiaire et le CFA. Vous adapterez votre action à la diversité des publics et participerez à leur accompagnement ainsi qu'à leur suivi professionnel. Vous contribuerez également à **l'animation des projets transversaux et à la mutualisation des ressources pédagogiques du CFA**.

Ce qu'il faut savoir sur le poste :

- Cycle de travail : 1607 heures annualisées avec une obligation de 714 heures de face à face pédagogique (possibilité de faire des heures complémentaires selon la délibération en vigueur)
- Accès Bus Ligne 22 : Arrêt "Langevin"
- Possibilité de stationnement gratuit : Selon places disponibles

Temps partiel : NON

Accessibilité PMR : NON

Travail en open-space : NON

Télétravail : NON

Pourquoi nous ?

- **Rémunération fixe mensuelle sur 12 mois.** De plus, des primes sont versées deux fois par an en juin et en novembre, et un Complément Indemnitaire Annuel (CIA) vient reconnaître l'engagement particulier de nos collaborateurs,
- **39 jours de congés pour un temps plein** (25 jours de congés annuels + 14 RTT), 25 jours de congés pour un temps plein 35h, sauf temps de travail annualisés,
- **75% de prise en charge** des transports et la possibilité de bénéficier du forfait mobilité durable,
- **Participation à la mutuelle santé** et au contrat de prévoyance collectif,
- **Chèques vacances et culturels, avantages du comité d'œuvres sociales**, accès gratuit aux musées et au Parc Phoenix pour les résidents métropolitains,
- **Tickets restaurant** (valeur faciale 10 €), hors directions disposant d'une cantine,
- **Formations, ateliers de reconversion** pour des perspectives d'évolution tout au long de la carrière et une école de management interne (Ecole des Cadres) offrant des parcours de bac+3 à bac+5.

Mais aussi pour :

- Agir concrètement pour une ville plus verte et plus résiliente
- Une métropole qui innove (tout en étant classée au patrimoine mondial de l'Unesco)
- Travailler là où d'autres partent en vacances
- Rejoindre une administration aux opportunités variées, avec plus de 580 métiers.

Profil

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau **CAP/BP** ou équivalent en **pâtisserie,**
- Vous maîtrisez les **méthodes pédagogiques**, l'alternance et les **référentiels de formation,**
- Vous savez **concevoir** des progressions pédagogiques, **transmettre** des savoirs et **évaluer** les apprentissages,
- Vous savez **adapter** votre enseignement à différents publics et **accompagner** les parcours individuels,

- Vous maîtrisez les **outils informatiques** et les nouvelles **technologies éducatives**,
- Vous savez **travailler en équipe, animer** des projets et **développer** les relations entre le CFA, les entreprises et les apprenants,
- Vous faites preuve d'**écoute**, de **pédagogie**, d'**autonomie** et de capacités de **communication**,
- Vous êtes **organisé**, **rigoureux** et disposez de bonnes capacités rédactionnelles et relationnelles,
- Vous savez **gérer les conflits**, **respecter les délais** et rendre compte de votre activité.

Et c'est un vrai plus si : Vous disposez d'une expérience significative dans le domaine de la pâtisserie.

Ce poste est ouvert à un agent de catégorie A de la filière Administrative.