

CAP PÂTISSIER

C'EST LA FORMATION SUR LE GÂTEAU !

Objectif pédagogiques

Le CAP Pâtissier (code RNCP 35316) est un diplôme du ministère de l'Education nationale et de la jeunesse (2019).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- Connaître l'ensemble des produits et gérer les stocks
- Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Développer ses connaissances générales de la pâtisserie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité, de qualité et de développement durable

Durée


- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent à un niveau 3 ou 1ère, terminale, Bac ou +.
- 7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les RQTH (pas de limite d'âge).

Lieu de la formation

C CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Créativité et sens artistique.
- Minutie et précision.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans, 420h sur 1 an
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



APPRENTISSAGE : 68.75% réussite et 89% satisfaction
FORMATION CONTINUE : 66.7% réussite et 66% satisfaction
55% poursuite des études et 45% insertion professionnelle
16.8% d'interruption de la formation

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie
 - Fabrication des produits de pâtisserie (entremets, petits gâteaux, gâteaux de voyage, petits fours, tartes...)
 - Gestion appliquée, sciences appliquées
- L'apprenti doit réaliser un chef d'œuvre tout au long de sa formation.

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Physique-Chimie, EPS, langue vivante étrangère, Prévention-Santé-Environnement (PSE)

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir. Des formateurs pros passionnés, spécialistes de la pâtisserie.

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).
Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet l'accès direct et rapide à l'emploi en tant qu'ouvrier qualifié : ouvrier pâtissier, chef de rayon ou de laboratoire... Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (CAP boulanger, Bac professionnel boulanger-pâtissier, Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de devenir patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger, avec toutes les chances de réussir.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir le diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux laboratoires de pâtisserie et glacerie neufs, une boutique de vente boulangerie pâtisserie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du CAP Pâtissier

- Un métier manuel de goût, pilier de la gastronomie française.
- Un métier de talent alliant savoir-faire et créativité
- Une formation « en tension », reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- L'employabilité assurée
- Une carrière évolutive
- La possibilité de créer son entreprise en France ou à l'étranger



Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations " .



CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   