

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE / RESTAURATION

CAP PÂTISSIER

EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Il crée gâteaux, apéritifs sucrés et salés, chocolat, confiseries, petits fours tout en veillant à l'esthétique des produits. Il conçoit notamment des décors en sucre et en chocolat pour surmonter ses créations.

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Gestion des stocks de produits.
- Fabrication de pâtes, crèmes...
- Décoration des desserts.
- Présentation et description des desserts.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Pâtissier(ère).
- Chef(fe) de fabrication boulangerie pâtisserie.
- Assistant(e) de fabrication alimentaire.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'une première année de CAP Pâtissier, ou titulaire d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur..
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage par an : périodes de 1 à 2 semaines en centre de formation de septembre à mai, le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 455h.
- Sécurisation du parcours avec la possibilité de passerelle avec la voie scolaire.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP38765

Date d'enregistrement de la certification : 27/03/2024



SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée des métiers Marc Godrie - 86200 Loudun

Tel : 05 49 98 88 65

Contact : Marie-Pierre Fauries - DDFPT

POURSUITE D'ÉTUDES

- Baccalauréat professionnel.
- Formation complémentaire.

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 6342€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : NC
- Taux de poursuite d'étude : NC
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

