

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP PÂTISSIER

en 1 an

Parole d'apprenti : " « Entremets » doigts il y a de l'or "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- L'approvisionnement et stockage
- L'organisation du travail selon les consignes données
- L'élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- La préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Le montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- La valorisation des produits finis

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

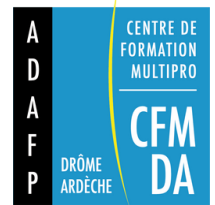
POURSUITES DE FORMATION

- CAP Chocolatier-confiseur (possible au CFA)
- MC Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisés (possible au CFA)
- MC Employé-Traiteur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier

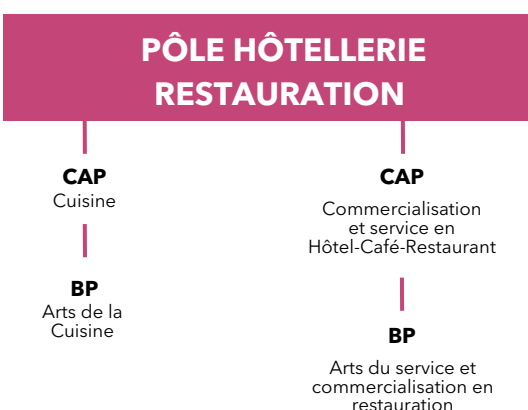
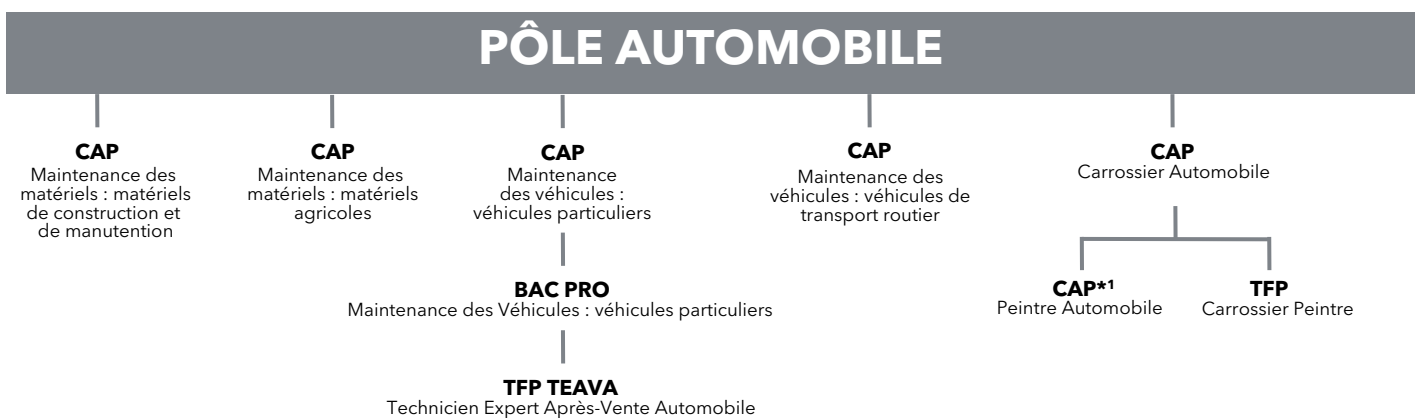
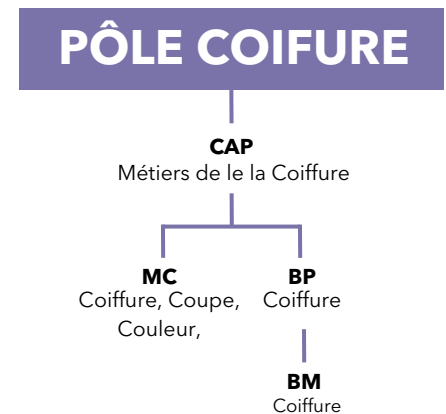
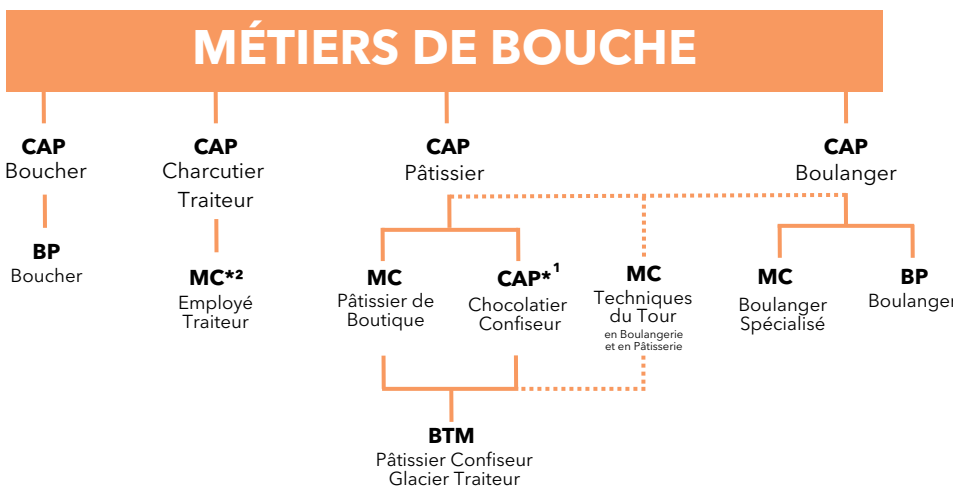
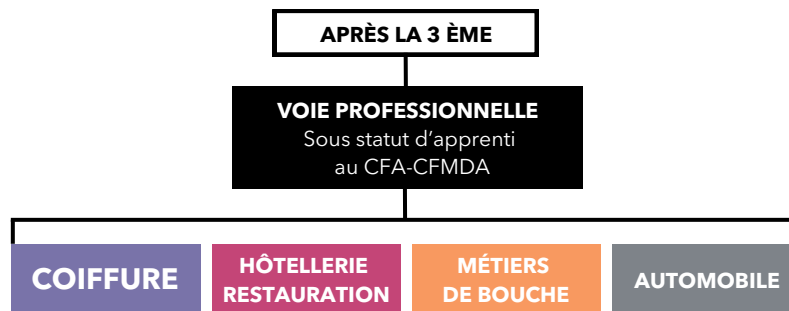
Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle pâtissier est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

- pâtisserie artisanale,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- traiteur,
- restauration commerciale,
- salon de thé,
- pâtisserie industrielle.

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE