

CAP PATISSIER

Taux de réussite : 94.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.

Prise en charge à 100% par l'état.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 800 heures

Durée en entreprise : 835 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 34h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/06/2022.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie Boehrer/Mme Boumendil

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :
6 910,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : AF_98174

Eligible CPF N° n°2050



CODES

NSF : 221

Formacode : 21528

Code Rome : D1104

OBJECTIFS

Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Le/la titulaire du CAP Pâtissier exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

réglementaire

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 22/03/2021 au 08/07/2021 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- ▶ Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Communication
- ▶ Gestion appliquée

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Français
- ▶ Anglais
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

Période de formation en milieu professionnel

VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP pâtissier niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-confiserie, ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces, les pâtisseries semi-industrielles, partout ce diplômé a sa place. Egalement dans un restaurant où il peut être amené à préparer en plus quiches et pizzas.

On peut même dire qu'il est attendu, car les débouchés restent importants, les horaires chargés à certaines périodes, les jours fériés ou les week-ends sacrifiés décourageant les intéressés.

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