



CAP Pâtissier

UFA BAUDIMONT - ARRAS



• PUBLIC

Être âgé.e de plus de 15 ans et de moins de 29 ans (sauf si statut TH)

• PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3^{ème}

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité au travail
- Participer à la réception et aux stockages des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente, participant ainsi à la vente
- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication
- Gérer les stocks de produits, fabriquer des pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter, les décrire

Des qualités d'organisation, une attirance pour les arts, culinaires, de la créativité, de l'organisation et de la méthode sont les principales aptitudes professionnelles.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études : CAP Cuisine – MC Cuisinier Desserts de Restaurant – Bac Pro Cuisine – CAP Boulanger – CAP Chocolatier confiseur – CAP Glacier Fabricant – MC Pâtisserie Boulangère – MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie confiseries spécialisées – Bac Pro Boulanger Pâtissier – BP Boulanger – BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 1 à 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques)

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

• PROGRAMME

Ateliers expérimentaux EP1 et EP2
Technologie professionnelle
Hygiène alimentaire
Sciences appliquées à la restauration
Prévention Santé Environnement
Gestion
Arts appliqués
Français – Histoire Géographie ECM
Mathématiques
Anglais
Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO pour année de formation 5995 € 00. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Pâtisserie
Grande distribution
Cuisine d'un restaurant
Salons de thé

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
Sophie Dumortier 07.87.14.25.31
ou dumortier.s@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

1^{ère} session 2020-2022

NC%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

NC%

Taux d'interruption en cours de formation

NC%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

NC%

Taux de poursuite d'études

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement, sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Préparation de concours
Projets pédagogiques
Réseaux d'entreprises



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS