



PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE



CAP Pâtissier

Niveau 3

LE CYCLE DE FORMATION



*BTM : Brevet Technique des métiers

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Pâtissier est un spécialiste des desserts. Le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

FORMATION

- **PRÉREQUIS**
 - Être âgé de 16 ans (15 ans pour les jeunes sortant de troisième)
 - Connaissances de bases en français et mathématiques
- **DURÉE**
 - Durée totale : de 420 heures à 1 260 heures (1 à 3 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO



Aide au permis de conduire



Mobilité Européenne



Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

PRÉ-INSCRIPTION



POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Glacier Fabricant (1 an)
- CAP Boulanger (1 an)
- Brevet Technicien des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (2 ans)

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie EMC
- Mathématiques
- Sciences
- Education physique et sportive
- Anglais
- Prévention Santé Environnement

Domaine Professionnel

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Arts Appliqués

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

CONTACTS



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion
P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers – 12850 ONET-LE-CHATEAU
Tél. : 05 65 77 56 00 – cfa@cm-aveyron.fr – www.cm-aveyron.fr