



C.A.P. Pâtissier

◆ OBJECTIFS

- Accès au marché du travail : poste d'ouvrier qualifié
- Débouchés professionnels : pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie, restaurants gastronomiques

◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : fin de scolarité obligatoire (niveau VI), test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,

◆ DUREE DE LA FORMATION

- 9 mois incluant 10 semaines de stage
- Modalité d'alternance : 840 heures de formation en centre de formation plus 350 heures en stage entreprise

◆ STATUT ET COUT DE LA FORMATION

Coût total : $840 \times 12 = 10080$ euros HT

Coût total TTC : 12096 euros

◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Présentation au diplôme national
- Suivi en entreprise par un formateur-référent

◆ CONTENU DE FORMATION

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologies professionnelles
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général

- Français,
- Histoire géographie
- Mathématiques, Physique Chimie
- Anglais

Enseignements spécifiques

- Dessin
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité