

😊 Les + du CAP Pâtissier

- Un métier manuel de goût, pilier de la gastronomie française.
- Un métier de talent alliant savoir-faire et créativité
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- L'employabilité assurée
- Une carrière évolutive
- La possibilité de créer son entreprise en France ou à l'étranger

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les forma-

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEEBEE.COM / BGS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © @dabstock. Année 2021 - 2022



CAP PÂTISSIER :
C'EST LA FORMATION
SUR LE GÂTEAU !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

CAP PÂTISSIER

Objectifs pédagogiques

- Connaître l'ensemble des produits et gérer les stocks
- Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Développer ses connaissances générales de la pâtisserie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité, de qualité et de développement durable

Profil concerné


La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Créativité et sens artistique.
- Minuterie et précision.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Lieu de la formation

 CIFA YONNE · 3, Rue Jean Bertin · BP 189 · 89002 Auxerre



Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1^{ère}, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3^{ème}.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie
- Fabrication des produits de pâtisserie (entremets, petits gâteaux, gâteaux de voyage, petits fours, tartes...)
- Gestion appliquée, sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement (PSE)

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante étrangère



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux laboratoires de pâtisserie et glacerie neufs, une boutique de vente boulangerie-pâtisserie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes « du pain ».

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet l'accès direct et rapide à l'emploi en tant qu'ouvrier qualifié : ouvrier pâtissier, chef de rayon ou de laboratoire... Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (CAP boulanger, Bac professionnel boulanger-pâtissier, Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de devenir patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger, avec toutes les chances de réussir.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- **82%** réussite à l'examen
- **64%** poursuite des études
- **84%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction