

😊 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 formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • 89000 Auxerre

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

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

© BEEBEE.COM, RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © Adhastok



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

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

CAP PÂTISSERIE

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
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

Public concerné

La formation est ouverte aux jeunes de 15 ans et moins de 30 ans en apprentissage, et aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (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, au CPF de transition professionnelle, ou à la VAE.

Durée

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation de 2 ans ou formation en 1 an pour la formation continue.


Modalités d'organisation


En apprentissage 12 semaines de stage par an au CIFA (840h sur 2 ans) et 18 semaines en entreprise (2450 h sur 2 ans) en alternance.

Pré-requis

- Le sens du travail en équipe
- L'organisation et la gestion du travail
- Être créatif et posséder un sens artistique
- Faire preuve de minutie et précision
- Des qualités et du goût pour la vente-conseil et le relationnel
- La connaissance et le respect des règles d'hygiène et d'étiquetage.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

 **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

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

Enseignements généraux :

- Français, histoire géographie, langue vivante
- Mathématiques
- Arts appliqués



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.

Profil du(des) formateur(s)

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

Les débouchés

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 (autre CAP, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise...). 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