

CAP PÂTISSIER

FORMATION SUR 1 AN
EN APPRENTISSAGE



Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.

Formation gratuite hors frais annexes
(restauration - hébergement)

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap

Vous voulez

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Acquérir une spécialisation supplémentaire dans le domaine des métiers de l'alimentation.
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités : chef de partie, second....
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

Vous aimez

- Innover,
- Le travail en équipe.

Vous avez

- L'esprit créatif,

- La passion de la pâtisserie, de la découverte de nouvelles saveurs.

Devenez Pâtissier



CULTIVONS LES RÉUSSITES

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

45 ROUTE D'ARTONDU

91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL. : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : maison-familiale-cfa@wanadoo.fr

www.cfa-moulindelaplanche.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP d'un métier de l'alimentation (cuisine, boulangerie, traiteur, charcuterie, éventuellement service en salle).
Inscription à partir de Janvier pour la rentrée scolaire prochaine.
Pour une rentrée différée : nous contacter

CAP PÂTISSIER

Formation par alternance sur 1 an :

- 12 semaines au CFA (420h).

Rythme de la formation :

- 1 semaine au CFA,
- 2-3 semaines en entreprise.

Voir planning annuel (1)

Statut : apprenti(e)

droit du travail lié à l'apprentissage (1)

Rémunération brute mensuelle (barème 2020) :

selon l'âge et l'année de formation

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	21 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC 410,70 €	43% du SMIC 654,10 €	53% du SMIC 806,20 €
2 ^{ème} année	39% du SMIC 593,30 €	51% du SMIC 775,80 €	61% du SMIC 927,90 €
3 ^{ème} année	55% du SMIC 836,70 €	67% du SMIC 1019,20 €	78% du SMIC 1186,60 €

SMIC : 10,03 €/heure

Modalités d'examen :

Epreuves ponctuelles.

Après le CAP

- Pâtissier (Pâtisserie traditionnelle, restaurant, ...)
- Poursuite de la formation.
 - CAP Connexe Chocolaterie, Confiserie (1an),
 - Brevet professionnel Boulanger avec MC Pâtissier en boulangerie (2ans),
 - Bac Pro Pâtisserie, Boulangerie (2 ans).

Indicateurs de performance (1)

Contenu de la formation

Professionnelle

- Pratique professionnelle,
- Technologie Professionnelle,
- Sciences appliquées,
- CEEJS,
- Protection santé environnement.

Générale - Expression et Communication

- Arts appliqués,
- Éducation physique et sportive,
- Informatique.

Aptitudes et Compétences (1)

(1) Consulter notre site ou nous contacter

