

CAP pâtissier connexe en 1 an

Pré-requis

Etre titulaire d'un CAP au minimum (sans distinction de métier)

- Si moins de 26 ans : contrat d'apprentissage
- Si plus de 26 ans et demandeur d'emploi : contrat de professionnalisation
- Si plus de 26 ans ayant une activité professionnelle : congé individuel de formation

Objectif de la formation

Apprendre et maîtriser les techniques de base et la réalisation des pâtisseries élémentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Organisation des cours

Durée : 1 an

Alternance : 1 semaine CFA/ 2 semaines en entreprise

Statut : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou CIF

Enseignement général : dispensé

Enseignement professionnel : 420 heures

Technologie et pratique de pâtisserie en laboratoire

Sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, prévention santé environnement, dessin

Examen

Pratique professionnelle : réalisation de plusieurs fabrications. Un oral portant sur la SA et la PSE ainsi que sur la technologie. Le dessin est évalué sur les fabrications.

Epreuve écrite : sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, prévention santé environnement, technologie.

