



CAP Pâtissier 2 ans

65% de réussite en 2023

Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : Une semaine à l'école, deux semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis et modalités d'admission

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
- Les candidats de moins de 16 ans peuvent débuter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement général** : Français, Histoire-Géographie et EMC, Mathématiques/Sciences, Anglais, EPS, Dessin, Prévention Santé Environnement (PSE).
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et Pratique de la pâtisserie en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences Appliquées (SA), Chef d'œuvre
- **Objectifs de la formation** : Maîtriser les techniques de base de la pâtisserie (fabrication des pâtes, crèmes, viennoiseries), la décoration des desserts et leur présentation, ainsi que la traçabilité et la gestion du stockage des produits.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études** : Mention complémentaire Spécialité Pâtisserie de boutique, CAP en 1 an en boulangerie ou dans une autre filière de l'alimentation.
- **Débouchés professionnels** : Ouvrier, chef de laboratoire ou chef pâtissier dans une unité artisanale (boutique, salon de thé, traiteur...), dans l'hôtellerie restauration, la grande ou moyenne distribution la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 19 janvier 2024

Inscrivez-vous

