

C A P PATISSERIE EN 2 ANS

www.francecompetences.fr

Code RNCP : 35316 publié le : 01/09/2024 code diplôme : 50022141

Depuis la rentrée 2018, le Centre de formation Saint Martin a enrichi ses formations en mettant en place le CAP Pâtisserie en accord avec la branche professionnelle.

La durée de formation est de 2 ans en alternance (Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) sous le rythme suivant : 1 Semaine en centre et 3 semaines en entreprise. Pas de formation pendant les vacances scolaires.

Public visé :

Contrat d'apprentissage : Toute personne âgée de 16 ans à 29 ans, voir conditions supplémentaires en fonction de la typologie du public. (Demandeur d'emploi pour création d'entreprise, personnes relevant de l'handicap)

Contrat de Professionnalisation ou formation continue : Toute personne âgée de 16 ans à 55 ans,

Prérequis :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP-BEP...), quelque soit la formation suivie.

Modalités d'accueil

- Prendre RDV auprès de Monsieur Claret Arnaud directeur délégué à la formation CFC - UFA par téléphone ou Mail : 03.22.95.99.92 ou 06.60.77.14.63 ou centredeformation@saint-martin.org, pour un premier entretien en vue de la remise du dossier d'inscription.
- Visite privée des locaux due au contexte sanitaire.
- Signature du contrat d'apprentissage possible du mois de Juillet au mois de Septembre précédant le démarrage de la formation.
- Accompagnement des candidats sans contrat d'apprentissage en attente de signature sur la durée des trois premiers mois.
- Entrées et sorties permanentes

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Perspectives Post-formation

La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours :

- MC Pâtisserie Boulangerie
- MC Pâtisserie glacerie Chocolaterie
- Brevet de Maîtrise Pâtissier

Organisation de la formation

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Cours théorique en salle de formation
- Supports informatiques
- Cours pratique en cellule d'application : Labo Pâtisserie pédagogique
- Création d'un projet pédagogique Chef d'œuvre (Cocktail, soirée à thème, exposition, journée solidaire, environnement...)

Modalités d'évaluation :

- Evaluation des objectifs de la formation durant toute l'année sous la forme de situation pédagogique et d'évaluation écrite et pratique.
- Mise en place d'un examen blanc
- Relevé de notes

Examen ponctuel entre le 15 mai et le 15 juin de chaque année

Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Nombre de participants : 08 à 12 apprentis

Durée de la formation :

Formation d'une durée 980h sur 2 ans (28 Semaines)

Début de la formation entre le 1^{er} et 15 septembre avec une fin des cours en juin de l'année suivante.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : **7500 €/an pris en charge par l'OPCO pour le secteur privé.**

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... »

Accessibilité handicap :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du Lycée : Mme Collet Céline 03.22.95.59.58 ou centredeformation@saint-martin.org

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION :

Centre de formation Saint Martin – Centre de formation Continue (CFC et Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) 68 rue Delpech – 80 000 Amiens

03 22 95 99 92 -, Mail : centredeformation@saint-martin.org

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION :

80% de réussite aux examens 2025.

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

Une expérience sur l'alternance depuis 2004 avec un taux de réussite aux examens de + 95%.

Taux de poursuite d'études : 10%

Taux d'interruption en cours de formation : 2%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 80%

VALEUR AJOUTÉE :

- *Accompagnements (point écoute),*
- *Suivi personnalisé et renforcé en entreprise*
- *Equipements professionnels adapté à l'apprentissage*