



> CAP PÂTISSIER

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

- Ouvrier pâtissier qualifié
- Possibilité de se former en boulangerie

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**





TARIFS : 6 850 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Pâtissier sera capable de préparer, réaliser, présenter et commercialiser différentes fabrications de pâtisserie.

Ce professionnel fait preuve à la fois de dextérité et de goût, il est soucieux de respecter les règles d'hygiène et les qualités gustatives inhérentes à son métier.

Suivant la taille ou l'organisation de l'entreprise, il exécute tout ou partie des différentes fabrications aux postes suivants : Tourier – Fournier – Entremétier.

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an dans le cadre de la formation continue si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules : **Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention / Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique**. Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle autour de 2 pôles : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage / entremets et petits gâteaux
- Savoirs associés
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Sécurité Environnement

Domaine général

- Français / Histoire Géographie/ Enseignement moral et civique
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques
- EPS
- Arts appliqués

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Et après ...

- **Mention Complémentaire Pâtissier**
- **CAP Chocolatier 1 an**
- **CAP Glacier 1 an**