

CAP PATISSIER

Diplôme de niveau 3 - RNCP 35316*

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour :

les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...



Pré-requis / Modalités d'inscription :

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service Relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

Pour la formation continue : après entretien avec le Pôle formation continue du CFA.

Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans avec possibilité d'allonger ou de réduire la durée à 1 an (si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme).

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité et des préconisations en matière de développement durable.

Compétences : Tour, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage, Entremets et petits gâteaux (approvisionnement et stockage, organisation du travail, préparation, réalisation, montage et valorisation des produits finis).

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

Formation en alternance : en présentiel et en alternance dans une entreprise.

Formation continue : présentiel avec stages obligatoires en entreprises.

Enseignement professionnel (Pratique, Technologie, Sciences appliquées, Arts, PSE) : 22 heures/semaine

Enseignement général (Français, Histoire/Géo, Mathématiques, Physiques/chimie, Anglais, EPS) : 13 heures/semaine

Dispense des matières générales si titulaire d'un diplôme de niveau 3 à minima

Moyens : 2 Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Poursuite d'Etudes :

Mention complémentaire spécialisée Pâtisserie de boutique



Taux de réussite à l'examen 2023
CAP Pâtissier: 96.5%

Pour 64 candidats présentés



Taux de poursuite d'études
après le CAP Pâtissier : 70%



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/Ecole Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'Etat allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

**Taux d'insertion
professionnelle 2023 : 78%**

Même métier : 82%
Autre métier : 18%



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / Ecole Hôtelière de Cannes
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53

Service inscriptions : 04.93.90.43.50

Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59

Référent handicap : 04.89.82.22.58

Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiers.cannes.com



[facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



[faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)