

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

CAP Pâtissier

Dynamique, passionné, créatif, vous avez une certaine habileté manuelle. Vous êtes minutieux et avez le sens de l'esthétisme.



FORMATION

Objectifs

Etre capable d'exercer les techniques de base du pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur qui prépare, réalise, présente différentes fabrications de pâtisserie-glacerie chocolaterie-confiserie commercialisables.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que :

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Sciences appliquées, PSE Prévention Santé Environnement, ECJS Education Civique Juridique et Sociale, Mathématiques, Sciences, Français, Histoire-Géographie, Anglais et Sport.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus (MC Pâtissier, BTM Pâtissier, etc.) ou accéder directement à l'emploi de pâtissier.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- En sortant d'une classe de 4ème ou de 3ème ou encore à l'issue d'une classe de DIMA Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance.

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET
pascal.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.90.17