

CAP PÂTISSIER

FORMATION SUR 1 AN
EN APPRENTISSAGE



Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.

Vous voulez

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Acquérir une spécialisation supplémentaire dans le domaine des métiers de l'alimentation.
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités : chef de partie, second...,
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

Vous aimez

- Innover,
- Le travail en équipe.

Vous avez

- L'esprit créatif,
- La passion de la cuisine, de la découverte de nouvelles saveurs.

Devenez Pâtissier



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
45 ROUTE D'ARTONDU

91150 ORMOY LA RIVIERE

TEL. : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : maison-familiale-cfa@wanadoo.fr



www.cfa-moulindelaplanche.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP d'un métier de l'alimentation (cuisine, boulangerie, traiteur, charcuterie, éventuellement service en salle).
Signer un contrat d'apprentissage dans une pâtisserie.

CAP PÂTISSIER

Formation par alternance sur 1 an :

- 12 semaines au CFA.

Rythme de la formation :

- 1 semaine au CFA,
- 2-3 semaines en entreprise.

Statut : apprentissage (salarié de l'entreprise)

Rémunération brute mensuelle :

selon l'âge et l'année de formation

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	21 ans et +
1 ^{ère} année	25% du SMIC 357,55 €	41% du SMIC 586,39 €	53% du SMIC 758,01 €
2 ^{ème} année	37% du SMIC 529,18 €	49% du SMIC 700,80 €	61% du SMIC 872,43 €
3 ^{ème} année	53% du SMIC 758,01 €	65% du SMIC 929,64 €	78% du SMIC 1115,57 €

SMIC : 9.43 €/heure

Contenu de la formation

Professionnelle

- Pratique professionnelle,
- Technologie Professionnelle,
- Sciences appliquées,
- Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social,
- Gestion,
- Action commerciale.

Générale

- Arts appliqués,
- Protection santé environnement,
- Anglais,
- Éducation physique et sportive,
- Informatique.

Après le CAP

- Pâtissier en boutique, chez un traiteur, restaurant...

- Poursuite de la formation.

- CAP Connexe Chocolaterie, Confiserie (1an),
- Brevet professionnel Boulanger avec MC Pâtissier en boulangerie (2ans),
- Bac Pro Pâtisserie, Boulangerie (2 ans).

