

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



 **ile de France**

 **forco**

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
45 ROUTE D'ARTONDU

91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL. : 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	27% du SMIC 410,70 €	43% du SMIC 654,10 €	53% du SMIC 806,20 €
2 ^{ème} année	39% du SMIC 593,30 €	51% du SMIC 775,80 €	61% du SMIC 927,90 €
3 ^{ème} année	55% du SMIC 836,70 €	67% du SMIC 1019,20 €	78% du SMIC 1186,60 €

SMIC : 9.43 €/heure

Contenu de la formation

Professionnelle

- Pratique professionnelle,
- Technologie Professionnelle,
- Sciences appliquées,
- CEEJS,
- Protection santé environnement.

Générale - Expression et Communication

- Arts appliqués,
- Éducation physique et sportive,
- Informatique.

Après le CAP

- Pâtissier (Pâtisserie traditionnelle, 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).

