



PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de 16 à 30 ans, ou d'au minimum 15 ans, ayant terminé le cycle du collège ; et répondant aux prérequis.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis).

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel, tests de niveaux et dossier de candidature

Délais : accès possible dès validation du dossier de candidature, signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Aptitudes et compétences visées : Les tâches du (de la) titulaire du CAP Pâtissier sont variées :

- ⇒ il ou elle prépare des pâtes sucrées et salées et les fait cuire
 - ⇒ il ou elle réalise des petits fours, des entremets, des crèmes, des garnitures
 - ⇒ il ou elle confectionne des gâteaux de toute sorte et de toute taille à partir de nombreux ingrédients
 - ⇒ il ou elle utilise des ustensiles de cuisine et aussi des machines et il ou elle nettoie et entretient le matériel.
- Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- CAP Chocolatier-Confiseur ou CAP Glacier Fabricant
- Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère / Mention complémentaire glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro Boulanger Pâtissier
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Les débouchés sur le marché du travail : artisanat pâtisserie, boulangerie, chocolaterie – confiserie, glacerie, traiteur ; hôtellerie – restauration, grande distribution, industrie agroalimentaire.

Pour plus d'informations : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 13 semaines de cours sur l'année, 1 semaine sur 3 à l'UFA

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux

Domaine professionnel : pratique, technologie, sciences appliquées à l'alimentation, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, prévention santé environnement ; arts appliqués

Domaine général : français, histoire, éducation morale et civique, mathématiques, physique chimie, anglais, éducation physique.



Modalités d'évaluation :

Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).

Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

RNCP 35316 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation :

Formation sur 2 années (440 heures la 1^{ère} année, 465 heures la 2^{ème} année) ; de septembre année n à juin année n+2.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 7 047€ par an

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO

Employeurs du secteur public, voir décret

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... »

Accessibilité handicap :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeambosco.fr

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION :

Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.)

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES

0327 536 271, mail : secretariat.cfaarep@inst-jasc.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (basé sur la session 2022) :

Taux d'obtention des diplômes : 100 %

Taux de poursuite d'études : non connu à ce jour

Taux d'interruption en cours de formation : 0%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : non connu à ce jour

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement