



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PÂTISSIER EN 1 AN

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

- Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.
- Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.
- Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET EN CONTRAT DE PROFESSIONALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans.
- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V (CAP, BEP ...).
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : CAP Pâtissier - - Code diplôme : 50022141 - Niveau 3 --RNCP 35316 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Fabrication de pâtisserie Sciences Appliquées Gestion Appliquée Technologie	176h/an 24h/an 36h/an 28h/an	Ponctuel et CCF	Pratique, écrite et orale	15	6
Chef d'œuvre (transversalité)		CCF	orale	1	1
LV1 : Anglais	24h/an	En fonction du précédent diplôme (CCF)	Ecrite et orale	1	2
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an		Ecrite et pratique	1	2
Education Physique et sportive	24h/an	Non évalué			
Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique	24h/an				
Arts Appliqués	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

*CCF : Contrôle en cours de formation

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- MC Pâtissier (1 an)
- MC Cuisinier en dessert de restaurant (1 an)
- CAP Chocolatier, confiseur (1 an)
- Autre CAP (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite