

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER



Formation en apprentissage.

La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

DURÉE DE LA FORMATION

- **2 ans** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)
ET
- Avoir terminé son année de 3ème et avoir 15 ans au plus tard le 31/12 de l'année civile

Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)

RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	100 %
2ème année	39 %	51 %	61 %	
3ème année	55 %	67 %	78 %	



CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 50022141 - Niveau 3
RNCP 38765 - Publié le 27/03/2024 - Échéance le 31/08/2029

UNITÉS GÉNÉRALES **

Matières	Heures/an
Prévention Santé Environnement	24 h
Sauveteur Secouriste au Travail	14 h
Mathématiques - Sciences Physique et Chimiques	50 h
Français, Histoire - Géographie et Enseignement Moral et Civique	50 h
Education Physique et Sportive	24 h
LV1 - Anglais	24 h
Arts Appliqués Professionnel	24 h
Travail d'Alternance	24 h

UNITÉS PROFESSIONNELLES **

Matières	Heures/an
Fabrication de Pâtisserie	88 h
Approvisionnement Gestion de Stock	
• Gestion Appliquée	24 h
• Sciences Appliquées	24 h
• Technologie Pâtissier	30 h
Chef d'Œuvre et Modules Transversaux	20 h

** Validation par unité

POURSUITE DE LA FORMATION

- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Pâtisserie de Boutique OU Cuisinier en Dessert de Restaurant (en 1 an) – niveau 3
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolaterie Confiserie (en 1 an) – niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

NOS SITES DE FORMATION

Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leyse

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre

Voiture : VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher

Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes

Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

