



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PÂTISSIER

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation,
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE :

- Atteindre la fin du cycle 4 (à la sortie du niveau 3ème), ou avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat d'apprentissage dans les 6 mois qui suivent le début de formation.
- Principe d'entrée/sortie permanente, consistant à entrer en apprentissage à tout moment de l'année.

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Signer un contrat de professionnalisation

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

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

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

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 38765 -
Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures / an	Modalité	Examen		
			Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuve
UNITÉS GÉNÉRALES					
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an		Écrite et pratique	1	2
Mathématiques – Sciences Physiques et Chimiques	60h/an		Écrite et pratique	2	1
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	60h/an	CCF	Écrite et orale	3	3
Éducation Physique et Sportive	32h/an		Activité	1	2
LV1 : Anglais	24h/an		Écrite et orale	1	2
Arts Appliqués	24h/an		Non évalué		
Travail d'alternance	24h/an		Non évalué		

UNITÉS PROFESSIONNELLES

Fabrication de pâtisserie	88h/an			12	3
Approvisionnement gestion de stock		Ponctuel et CCF	Pratique, écrite et orale		
<ul style="list-style-type: none"> Sciences Appliquées Gestion Appliquée Technologie 	24h/an 24h/an 24h/an			3	3
Chef d'œuvre (transversalité)		CCF	orale	1	1

*CCF : Contrôle en cours de formation

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- Mention Complémentaire Cuisinier Dessert de Restaurant (1 an)
- Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées (1 an)
- CAP Chocolatier en 1an
- Autre CAP en 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