



CFA-CFC
ANTOINE GAPP

CAP PÂTISSERIE



CFA-CFC ANTOINE GAPP **&** **LA PROVIDENCE DIEUZE**

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ



L' alternance:

- Formation par apprentissage
- 100% financée par les OPCO
- A partir de 15 ans révolus
- Aide au permis (+18ans)

Modalités d'admission, prérequis:

- À partir de la 3ème Générale, 3ème Prépa aux Formations Professionnelles, Seconde Générale ou Technologique
- Signer un contrat d'apprentissage
- Tests de positionnement
- CV, entretien individuel



1 Lieu de formation :

- La Providence 1, rue des Frères Mesguins
57 260 DIEUZE
03.87.86.04.86

Cursus:

- Formation par apprentissage
- En 2 ans
- 840 heures de formation

Nos atouts:

- Espaces de formation dédiés : plateaux techniques équipés de tout le matériel
- Point informatique
- Espace de détente
- Restauration possible
- Organisme certifié

CFA-CFC ANTOINE GAPP 03.87.85.14.99 cfa-cfc@es-antoinegapp.fr



La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes: Action de formation; action de formation par apprentissage

Diplôme de niveau III inscrit au répertoire national des certifications professionnelles

Rôle et fonction

Le CAP Pâtissier a pour objectif de former des professionnels de la fabrication de pâtisseries. Le pâtissier exerce dans le respect des procédés de transformations, des normes d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable (lutte contre le gaspillage). La formation cap pâtisserie est très facile d'accès après la troisième. D'autant plus que les offres d'emploi sont nombreuses dans un secteur qui recherche de la main d'oeuvre dans les boutiques ou les restaurants

Contenu de formation

- Éducation physique et sportive
- Enseignement moral et civique
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques – Physique – Chimie
- Sciences de l'alimentation
- Microbiologie
- Vente-Service
- Production – Conditionnement

Modalités d'examens: examens sur la deuxième année, en contrôle continu (CCF) et examens ponctuels en fin de parcours

Durée et rythme

- Sur 2 ans,
- 2 ou 3 jours de formation en centre et 2 ou 3 jours en entreprise
- 840h de formation théorique
- 12 semaines de présence en Centre de Formation la 1ère année
- 11 semaines de présence en Centre de Formation la 2ème année


Poursuites d'études

- CAP Boulanger / CAP Chocolatier-confiseur / CAP Glacier
- MC Pâtisserie boulangère / MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie
- Bac Pro Boulanger pâtissier
- Brevet Professionnel Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Vous pourrez exercer votre activité dans différents types d'établissement, de l'artisanat à l'hôtellerie-restauration :

Les débouchés

- boulangerie-pâtisserie,
- restaurant,
- salon de thé,
- chocolatier,
- grandes surfaces équipées d'un laboratoire de pâtisserie.

 **Un accompagnement personnalisé et adapté au milieu professionnel!**

- ✓ **46% en emploi après 6 mois**
- ✓ **Autres situations: 22%**
- ✓ **Taux de poursuite d'études: 33%**
- ✓ **Taux de satisfaction : 1ères données en 2024**

Données DARES en Grand Est maj au 8/11/22

Formation en Alternance

Promotion	2023	2024	2025
Nombre de candidats inscrits			
Nombre de candidats admis			
Taux de réussite			

En 1^{ère} année de contrat d'apprentissage

Âge de l'apprenti	-18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans*	26 ans et plus*
Salaire brut	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC*	100% du SMIC*

En 2^{ème} année de contrat d'apprentissage

Âge de l'apprenti	-18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans*	26 ans et plus*
Salaire brut	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC*	100% du SMIC*



Personne en situation de handicap, vous avez accès à la formation. Vous pouvez contacter notre référent handicap au 03.87.85.14.99 ou au cfa-cfc@es-antoinegapp.fr