

# CAP PÂTISSIER EN 1 AN



## LES OBJECTIFS

- 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 sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.
- Il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, les desserts.
- Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente.

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 420 heures sur 1an
- 12 semaines au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

## PROFIL DU CANDIDAT

- Jeune de moins de 26 ans.
- Être titulaire d'un autre diplôme (de niveau V ou plus)

## ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

## TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.



*Le pâtissier est un artiste. Outre la fabrication de produits traditionnels, c'est un créateur qui connaît les secrets de la farine, du sucre, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fête*

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	Salaire en % du SMIC*
Jusqu'à 17 ans	37%
18 à 20 ans	49%
21 ans et plus	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.67 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2016 soit 1466.62 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires

\* Majoration de 15 points si le jeune est titulaire d'un diplôme du même secteur professionnel

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP Pâtissier travaille comme :

- Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution
- Artisan-commerçant

## POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP en 1 an : Boulanger, Chocolatier ou Traiteur
- Mention complémentaire : Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie, Confiserie spécialisées ou Pâtisserie Boulangère

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - Cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

☎ : 02 98 76 46 58

@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)