

# MÉTIERS DE BOUCHE

## CAP PATISSIER (en 2 ans ou en 1 an)

*" J'aime allier le plaisir des yeux et du palais..."*

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

### PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

### PREREQUIS

#### **Pour un accès en apprentissage**

Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.

Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débuter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

#### **Pour un accès en formation continue**

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoires de pâtisserie équipé.

Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs -partenaires, participation à des concours internes ou externes.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis. Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 2e année RNCP 38765.

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de début certification : 01/09/2024

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

#### **Produire des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

- Réceptionner, stocker et organiser les produits et le poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène et réaliser les préparations (pâtes, crèmes, meringues, petits fours, gâteaux de voyage)
- Assurer la cuisson, la finition et l'évaluation de la production

#### **Produire des entremets et petits gâteaux**

- Organiser la production et préparer les éléments de base et de garniture
- Monter, garnir, glacer et décorer entremets et petits gâteaux
- Valoriser la production et mesurer le coût des produits fabriqués

#### **Acquérir les compétences générales en :**

Mathématiques, Français, Sciences, Economie gestion, PSE, Langue vivante étrangère, Histoire géographie et Enseignement moral et civique, Arts appliqués...

### MATIERES ENSEIGNEES

#### **Enseignement professionnel :**

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle et générale
- Arts appliqués
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention, santé et environnement

#### **Enseignement général :**

- Français / Histoire-géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Education physique et sportive

### Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

#### **Poursuite d'étude :**

CS Pâtisserie de boutique.

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- pâtisserie-boulangerie artisanale
- pâtisserie-chocolaterie artisanale
- glacerie artisanale fabricant
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie,
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur
- pâtisserie industrielle.

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCÈS

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire.

Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HÉBERGEMENT

**OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.**

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
  - les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
  - des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.
- Un accès Wifi gratuit.  
- Un espace détente /salon télévision à chaque étage.  
- Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
  - 1 cafétéria,
  - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible. Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...  
Nous contacter pour un devis  
[contact.sca@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca@grenoble.cci.fr)



## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

**Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.