



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie - Pâtisserie
Cuisine

CAP BOULANGER PÂTISSIER

en formation continue

OBJECTIFS

Préparer des adultes en reconversion professionnelle au métier de Boulanger - Pâtissier. Cette formation se déroule sur 10 mois en centre de formation et 4 mois en entreprise. Notre ambition est de transmettre un ensemble de valeurs et de savoir-faire destinés à des adultes en reconversion professionnelle.

Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, accompagnement à la reprise d'entreprise, groupes de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos stagiaires et permettre à chacun d'eux de pouvoir exprimer son talent.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française

DURÉE DE LA FORMATION

Du 27 Janvier 2020 au 5 Mars 2021

- 42 semaines en centre de formation
- 15 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Formation 19 343 €

Selon profil

- Enseignement général : 1 300 €
- Anglais professionnel 300 €

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret
- Stage de Préparation à l'Installation, obligatoire pour s'installer et valable sur tout le territoire
- Attestation HACCP

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

Espace Boulangerie : 3 rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

Espace Pâtisserie : 17 avenue du Garric – 15000 Aurillac

www.efbpa.fr

Contact : Emeline TREMOUILLERE – formation@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

GRETA
des Monts du Cantal

et la Chambre de Métiers
Et de l'Artisanat
du Cantal

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

académie
Clermont-Ferrand 
MONTS DU CANTAL)))



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Cantal

DÉTAILS DE LA FORMATION (982 heures)

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

1859 heures

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE

480 heures

- Pain de tradition française, pains aromatiques, pains spéciaux, pains régionaux au levain, pains bio (kamut, épeautre...)
- Travail sur levain, différentes techniques travail différé
- Méthodes de fermentations
- Cuisson au four à bois
- Viennoiseries (pâte levée, pâte levée feuilletée, brioches régionales, pains au lait,...)
- Traiteur (pâte briochée, pâte feuilletée, pâte brisée, canapés, pain surprise...)
- Initiation décor artistique
- Initiation à la cuisine, à la pâtisserie, snacking

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA PATISSERIE

480 heures

- Pâtisserie traditionnelle
- Montage entremets
- Tartes
- Macarons
- Glaces : entremets glacés, vacherins, esquimaux glacés
- Pâte à choux, pâte friable
- Bonbons, meringues, nougatine
- Crèmes, mousses,
- Décor en chocolat, en sucre, démo sucre d'art
- Gâteaux de voyage, petits fours secs et moelleux

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

321 heures

- Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement, nutrition
- Technologie en boulangerie – pâtisserie
- Hygiène
- Sauveteur Secouriste au Travail
- Arts appliqués
- Sciences appliqués

STAGE DE PREPARATION A L'INSTALLATION

32 heures

- Connaître les conditions juridique, fiscales et sociales de son installation
- Comprendre les techniques de prévision et de contrôle de son exploitation

ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PROFESSIONNEL

21 heures

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

525 heures

- 15 semaines obligatoires
 - 7 semaines dans une boulangerie artisanale
 - 8 semaines dans une pâtisserie artisanale

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau *)

130 heures

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais professionnel

**obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un niveau suffisant reconnu par l'Education Nationale*