



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie · Pâtisserie
Cuisine

CAP PATISSIER

Programme de reconversion professionnelle





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine



CAP PÂTISSIER

en formation continue

OBJECTIFS

La réputation de l'Ecole Christian Vabret n'est plus à faire; depuis 1990, l'Ecole transmet un ensemble de valeurs et de savoir-faire.

Pour qui ? Pour les adultes en reconversion professionnelle

Le but ? Préparer au métier de pâtissier

La durée ? 5 mois en centre de formation et 2 mois en entreprise

Formateurs de haut niveau, équipements performants, groupes de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos apprenants et permettre à chacun d'eux de pouvoir **exprimer son talent**.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Posséder un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

Du 22 août 2022 au 10 mars 2023

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription : **80 €**

En fonction des diplômes obtenus

- Enseignement professionnel : **10 304 €**
- Enseignement professionnel + anglais : **10 604 €**
- Enseignement professionnel + anglais : **11 904 €**
+ Enseignement général

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

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

17 avenue du Garric

15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : Angélique SEPVAL – accueil@efbpa.fr

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

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

et le GRETA
des Monts du Cantal



DÉTAILS DE LA FORMATION

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



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

952 heures

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA PÂTISSERIE

Avec l'Ecole Christian Vabret, vous apprendrez à réaliser tous les produits inhérents au référentiel du CAP tels que :

- Tartes : bourdalou, choco-framboise, choco-noisettes, ...
- Entremets, petits gâteaux secs et moelleux,
- Les pâtes friables, les pâtes à choux : éclairs, religieuses,...
- Crèmes de base, appareils à crème,
- Crèmes et appareils dérivés,
- Mousses, bavaroises,
- Appareil croustillant,
- Garnitures à base de fruits
- Meringues,
- Feuilletage,
- Décors en chocolat, en sucre,
- Finition d'entremets,
- Ecriture au cornet,
- Viennoiseries : pâte levée feuilletée, brioche..

Mais vous bénéficierez également de quelques modules supplémentaires :

- **Glaces** : entremets glacés, vacherins, esquimaux glacés, barres glacées...
- **Semaine à thèmes** : gâteaux de voyage, petits fours secs et moelleux, tartes tendances...
- **Initiation à la Boulangerie, Initiation à la Cuisine**
- **Sensibilisation & Master class Caféologie/barista by Cafés Richard**
- **Initiation croquemouche** : réalisation de nougatine
- **Confiserie** : guimauve, pâtes de fruits
- **Chocolat** : dégustation de chocolat, bonbons chocolat, pièces commerciales, réalisation d'intérieur, enrobage à la machine, enrobage manuel, bonbons moulés..
- **Macarons**
- **Viennoiseries garnies** : panettone, kougloff,...
- **Viennoiseries sur pré-fermentation** : poolish, levain naturel ...
- **Pâte à choux** : éclair revisité, craquelin,...
- **Divers glaçages** : glaçage miroir, velours, chocolat,...

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

280 heures

- 8 semaines obligatoires
- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise

Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires

- 4 semaines 175 €
- 12 semaines 350 €

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau)*

160 heures

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

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

Du rêve à la réalité !!!

Code CPF
11480





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La mallette pâtissière professionnelle indispensable pour les cours de pratique
- Une tenue professionnelle complète (veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques)



Suivez nos actualités en cliquant sur les logos



Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise en charge par des organismes de financement :

- Vous êtes salarié sous contrat à durée indéterminée, renseignez-vous auprès de l'Organisme auquel vous cotisez (FONC, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AG, UNIFORMATION, France Compétence, Compte Personnel de Formation..)
- Vous êtes demandeur d'emploi, renseignez-vous auprès du Pôle Emploi, mission locale ou Conseil Régional
- Vous êtes demandeur d'emploi ou salarié, vous pouvez aussi renseigner auprès du Compte Personnel de Formation indiquant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau National et International.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.

Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus artisans ou salariés de pâtisserie.

Restauration / Logement

Le **déjeuner** est offert par l'Ecole pendant la formation en centre de lundi au vendredi.

Pour l'**hébergement**, nous mettons à votre disposition une liste de logements.

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

Les aménagements mis en place pour accueillir les personnes en situation de handicap : places de parking réservées devant les locaux, locaux accessibles, portes larges, couloirs aux normes de circulation, sanitaires accessibles.

L'Ecole Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation sur des sites de formation adaptés. Un référent handicap est à votre écoute.

Référent handicap : Agnès RAOUX (a.raoux@efbpa.fr)

Les exigences liées aux métiers de boulanger, pâtissier et cuisinier (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont prises en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation

Nous vous conseillons sur vos problématiques et vous accompagnons dans vos projets professionnels vers des structures adaptées

Ecole Christian Vabret

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine

Espace Pâtisserie – 17 av du Garric/rue Condorcet– 15000 Aurillac

Tél : 04 71 63 48 02 / Mail : accueil@efbpa.fr