

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

1 AN OU 2 ANS - NIVEAU 3 - RNCP 35316 FICHE PUBLIÉE LE 02/03/21

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le pâtissier, spécialiste des recettes sucrées confectionne des tartes, entremets, mille-feuilles, dragées de baptême, pièce montée, petits fours pour un cocktail, bûche de Noël. Il réalise également des viennoiseries (brioches, croissants) et parfois des glaces, des chocolats et des confiseries. Il étend même quelquefois son art culinaire aux produits salés (quiches, pizzas...). Le pâtissier est aussi un artiste, capable de créer de nouveaux desserts, fleurs en sucre, rubans de chocolat ou de nougatine... En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie, recettes du terroir...) ou devenir traiteur.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP35316BC01 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
RNCP35316BC02 - Entremets et petits gâteaux
RNCP35316BC03 - Français et Histoire, géographie, enseignement moral et civique
RNCP35316BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP35316BC05 - Education physique et sportive
RNCP35316BC06 - Prévention-santé-environnement
RNCP35316BC07 - Langue vivante étrangère
RNCP35316BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :
nadege.ansemaume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 39,01% / 2022 : 88,9% / 2023 : 49% pour 51 candidats

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%
Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>