



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 - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire 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

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournies
- 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



POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles
EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
EP2 : Entremets et petits gâteaux
EG1 : Français et histoire géographie, enseignement moral et civique
EG2 : Mathématiques sciences physiques et chimiques
EG3 : Éducation physique et sportive
EG4 : Langue vivante
UF : Arts appliqués et culture artistique

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- BTM pâtisserie ;
- MC pâtisserie glacerie chocolaterie ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtissier(ère)
- Boulanger(ère)
- Chocolatier(ère)
- Chef de partie pâtisserie
- ...

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent
CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

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

Contacts pour une formation :
01.30.96.12.35
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 39,01% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 88,9%

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) :
taux de poursuite d'études : 52%, taux d'emploi : 66%, taux d'interruption en cours de formation : 31%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21%
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023