



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES OBSERVABLE EN 2027



Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion à l'emploi après 6 mois

CAP PATISSIER 2 ANS

MINISTERE DE L'EDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP 38765

Date d'enregistrement
27/03/2024



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF

11480

Code ROME

D1104

Contact

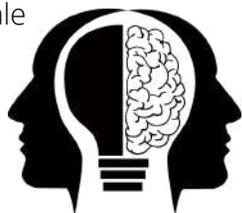
CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Evolution professionnelle :
Commis pâtissier,
Pâtissier

Intégration sur le marché de l'emploi :
pâtisserie, traiteur,
chocolaterie

Poursuite d'études : BP
Pâtissier, BTM
Pâtissier, Mc Dessert
de restaurant



Plus d'indicateurs sur
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet :
<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/73-cap-cuisine/>

Lien vers la page de France Compétence :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Informations mises à jour le 18/07/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Quelles sont les compétences abordées ?

- Production de petits fours et gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux
- Français - Langue vivante étrangère
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Education physique et sportive
- Prévention-santé-environnement

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : Aucun niveau spécifique est demandé. Il est cependant indispensable de savoir parler, écrire et lire français.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Thomas Dominguez : 06.88.21.08.19

DURÉE

CAP d'une durée de deux ans. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour et demi par semaine. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée de la formation :

3640 heures dont 1080 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances de théorie se dérouleront en présentiel
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- La formation n'est pas validée par bloc de compétences
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.