



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**CERTIFICAT
D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE**
en 1 an

**CAP
Pâtissier**

APPRENTISSAGE

Conditions d'admission

- Vous avez entre 16 et 30 ans
 - Vous êtes titulaire a minima d'un CAP (niveau 3)
 - Vous êtes titulaire d'autres diplômes : nous consulter
- ⇒ Un entretien de positionnement peut être réalisé

Compétences requises

- Passion pour la cuisine, le sucré de préférence
- Capacité à travailler dans un environnement exigeant
- Esprit créatif
- Sens de l'organisation et du détail

Objectifs visés

- Apprendre à réaliser des pâtisseries de qualité en autonomie.
- Maîtriser les techniques de base comme la fabrication de viennoiseries, gâteaux et tartes.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Développer des compétences en gestion d'un atelier pâtissier.

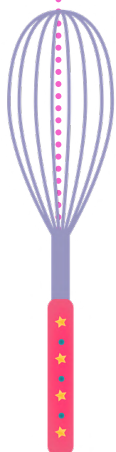
Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous



CAP Pâtissier



Un rendez-vous ?
Une information ?

CONTACTEZ-NOUS

Campus de l'alimentation

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Programme

pour un parcours de **460 heures de formation** en centre

- Culture professionnelle
- Arts appliqués et culture artistique
- Matières premières
- Techniques de pâtisserie, chocolaterie et confiserie
- Hygiène et sécurité
- Gestion de la production
- Communication
- Prévention Santé Environnement (PSE)

Organisation de la formation

Formation en alternance organisée sur 10 mois :
14 semaines au CFA de l'Enilia-Ensmic et le reste en
entreprise sous la responsabilité d'un tuteur confirmé

Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.
- Évaluation de la formation sous forme d'épreuves formatives écrites et pratiques.
- Examen terminal constitué de deux épreuves Professionnelles :

EP1 Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (coef. 8 dont PSE coef. 1)

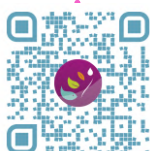
EP2 Entremets et petits gâteaux (coef. 7)

Poursuite d'études...

- BP Pâtisserie
- BTM Pâtissier Confiseur, Glacier Traiteur

Conditions d'accueil (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les moins de 23 ans)



www.campus-alimentation.fr