



**IFA**  
B O U R G E S

**INSTITUT  
DE FORMATION  
EN ALTERNANCE**

## CAP PÂTISSERIE

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 800 heures
- Rythme de la formation : 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 16
- Taux de réussite : 100%
- Code RNCP : 35316



### POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie - Chocolaterie - Confiserie Spécialisées (Niveau 3).
- CAP Boulanger (Niveau 3).
- CAP Cuisine (Niveau 3).



### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier(ère) en pâtisserie artisanale.
- Ouvrier(ère) pâtissier(ère) en hôtellerie restauration.
- Création ou reprise d'entreprise.



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer des entremets, des viennoiseries et des petits gâteaux.
- Préparer des petits fours, des gâteaux de voyage.
- Décorer les desserts, les présenter et en faire une description
- Gérer les stocks de produits.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Faire preuve de réactivité et de dynamisme.
- Exprimer un talent artistique, de précision et d'imagination.
- Faire preuve de créativité.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique et technologie professionnelle.
- Français / Histoire / Géographie / Enseignement moral et civique.
- Mathématiques / Sciences.
- Prévention Santé Environnement.
- Anglais.
- Arts appliqués.
- EPS.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

### Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

### Validation par bloc de compétences : non

### Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

## COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 5995€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1<sup>er</sup> équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

• «Aide unique aux employeurs» possible.

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

### Prérequis :

• Avoir 15 ans au 31 décembre (de l'année de rentrée) et avoir validé la classe de 3<sup>ème</sup>.

• Ou sur dossier pour les adultes et les personnes déjà titulaires d'un diplôme (min. Niveau 3) : Formation en 1 an.

### Candidature & Délais d'accès :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

## SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

## LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne B Agglobus.

### CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS  
www.ifabourges.fr



Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr

www.ifabourges.fr

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

