**Certificat d’Aptitude Professionnelle Pâtisserie**

**Objectif de la Formation :** La formation permet l’acquisition des compétences nécessaires au passage du Certificat d’Aptitude Professionnelle Pâtisserie

**Débouchés et Poursuite d’études :** L’obtention du CAP permet l’installation en boutique individuelle et le titre de pâtissier.

Les débouchés d’études sont la mention complémentaire et le brevet professionnel.

**Durée :**  2 ans si la formation est effectuée en apprentissage. Une réduction de cette durée à 1 an est possible pour les personnes ayant l’intention d’effectuer leurs périodes en entreprises sous le régime du stage.

**Prérequis :** Niveau Collège

**Modalités et délais d’accès :** Envoyez un CV et une lettre de motivation à raphael.bourdot.ecolenoe@gmail.com Un entretien vous sera proposé. Comptez un mois entre l’entretien et la confirmation d’inscription. Les cours commencent en septembre et se finissent en mai.

Le contrat d’apprentissage peut commencer avant ou après le début des cours.

**Tarifs**: 5600€Jusqu’à 30 ans la formation est prise en charge par l’OPCO. Elle peut également faire l’objet d’un financement via Pôle Emploi.

**Contacts :** raphael.bourdot@ecolenoe.fr

**Méthodes :** La formation en alternance se concentre sur le caractère pratique du métier par la répétition d’exercices de fabrication. Le vocabulaire technologique et la connaissance de l’environnement professionnel sont acquis via une immersion en entreprise.

**Modalités d’Evaluation :** Les évaluations en cours de formation sont sous le modèle de l’examen, notamment par l’utilisation de sujets d’annales. La formation en elle-même est sanctionnée par le passage de l’examen national du CAP.

Il n’est pas possible de valider partiellement le CAP

**Accessibilité aux personnes handicapées :** Nous invitons toute personne souffrant d’un handicap à nous contacter pour discuter des adaptations individuelles que nous pouvons apporter à la formation.

**Accès à distance :** La formation se fait uniquement en présentiel

**Fait le 24/02/2022 ; Modifié le 04/09/2023**