

# LE METIER:

- Elabore et confectionne les entremets, petits gâteaux, petits fours secs et moelleux, tartes et viennoiseries, préparation des éléments de garniture et crèmes.
- Fait preuve de rigueur dans ses recettes, de créativité dans ses décors et de dextérité dans ses gestes.
- Participe à la réception, au stockage des produits livrés.
- Travaille dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de développement durable.

Futur artisan des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, en restauration commerciale ou spécialisée.





# APPRENTI PATISSIER



### Diplômes du Ministère de l'Education Nationale

- CAP Pâtissier en 2 ans (RNCP 38765), en 1 an si diplôme niveau 3 validé
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique (RNCP 38761)
- Certification de Spécialisation Techniques du Tour (RNCP 38762)



#### Modalités d'accès

- Eligibilité à l'apprentissage : de 15 ans (sortie de  $3^{\rm ème}$ ) à 29 ans révolus, sans limite d'âge pour les ROTH
- Prérequis pour diplômes CS : CAP Pâtissier



#### Organisation de la formation

- 400h de formation par an en présentiel
- Alternance 3 jours CFA / Entreprise à la quinzaine



#### Frais de Formation

Aucun frais sous le statut apprenti :

- Formation et premier équipement pris en charge par les OPCO
- Supports pédagogiques financés à hauteur de 200€ par la carte HDF



# Moyens Techniques et Modalités Pédagogiques

- Plateaux techniques équipés, salles de formation interactives, Centre de ressources et d'aide à la formation
- Pédagogie active, individuelle ou collective (démonstrations, observations et mises en situation)
- Suivi de formation par ENT, contrôles réguliers des connaissances, examens blancs théoriques et pratiques, visites en entreprise par les référents métiers.



## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

- Notre référent Handicap analyse les besoins d'adaptation et assure le suivi de formation
- Locaux aménagés pour accueillir les personnes à mobilité réduite



#### **Nous Contacter**

- 6 Rue Jacques de Vaucanson 60200 Compiègne
- Tel: 03-44-90-93-16
- contact@dgformationplus.com

