



CAP PATISSIER EN APPRENTISSAGE

CUISINE TON AVENIR AVEC LE CFA PLANÈTE CHEF

Notre centre de formation par l'apprentissage ne ressemble à aucun autre. Avec nous le digital prend place dans le parcours pédagogique tout en respectant scrupuleusement le référentiel et les attentes de notre métier.

COMMENT INTÉGRER LE CFA PLANÈTE CHEF ?

- Candidature via notre site internet : www.cfaplanetechef.fr
- Candidature spontanée par mail à l'adresse : cfa.planetechef@compass-group.fr
- Des entretiens de motivation
- Les équipes du CFA Planète Chef sélectionnent pour toi ton restaurant d'accueil

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français / Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques / Physique-Chimie, Anglais

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Un programme bâti sur une alternance entre des modules théoriques et pratiques avec l'Atelier des Chefs. Un parcours de formation respectueux du référentiel de l'Éducation Nationale mettant en œuvre les trois dimensions suivantes :

- Maîtriser les techniques de réalisation des tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Préparer et réaliser des entremets et petits gâteaux
- Prévention Santé Environnement (PSE)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

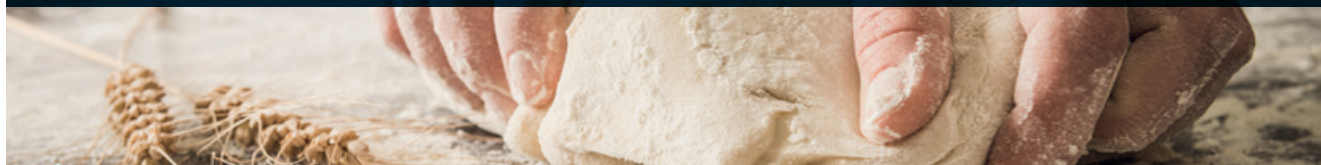
À l'issue de leur formation, les apprentis titulaires du CAP Cuisine sont capables de :

- Élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Assurer le montage et la finition d'entremets et petits gâteaux
- Valoriser les produits finis
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation du travail selon les consignes données (hygiène, sécurité, méthode et résultat)

MÉTHODES UTILISÉES :

- Une alternance de formations en e-learning et en présentiel
- Un programme pédagogique élaboré avec notre partenaire l'Atelier des Chefs
- Une mise en pratique supervisée par le maître d'apprentissage au sein du restaurant





MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Des sessions de révisions techniques animées par notre Chef Exécutif
- Des examens blancs
- Des évaluations ponctuelles qui jalonnent le parcours avec un suivi personnalisé par le maître d'apprentissage

INFOS PRATIQUES :

- Pré-requis : L'âge minimum est de 16 ans (ou 15 ans si le jeune atteint l'âge minimum entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3^{ème})
- Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnel)
- Niveau de formation : Niveau 3
- Durée de la formation : 2 ans
- Rythme de l'alternance :
 - > 3 jours 1/2 sont consacrés à l'apprentissage en cuisine avec les équipes de ton restaurant
 - > 1 jour est consacré à la pédagogie
 - > 1/2 journée est consacrée aux travaux pratiques au sein de ton restaurant
- Date de rentrée : septembre
- Accessibilité :
 - > Nos sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
 - > Pour toute autre situation de handicap, nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans votre projet de formation

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant

TARIF :

La formation est prise en charge à 100 % et supportée par le CFA Planète Chef

CONTACT :

cfa.planetechef@compass-group.fr