

CAP PÂTISSIER

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Education physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Arts appliqués
- Langue vivante étrangère

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- Pâtisserie-Boulangerie artisanale
- Pâtisserie-chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro Boulanger-pâtissier

Délais d'inscription :

- Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier
- Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Modalité d'inscription :

- Dossier de candidature complété
- Participation à la réunion d'information ou entretien
- Signature d'un contrat d'apprentissage / professionnalisation



- **Atelier TRE (Modification de CV et LM)**
- **Aide au permis (sur demande)**
- **Intervenants professionnels**
- **Accessible aux travailleurs à mobilité réduite**
- **Mobilité à l'international**

INFORMATIONS

Code RNCP

38765



Lieu :

18-20 rue de l'Ormeteau,
77500 CHELLES

Début de la formation :

Septembre

Durée de la formation :

1 an ou 2 ans

Type de contrat :

Apprentissage ou
Professionalisation

Rythme d'alternance :

1 semaine CFA /
1 semaine entreprise



E-mail :

cfa@wecformations.com

Téléphone :

01.83.84.44.71



www.wecformations.fr

