

FACULTÉ DES MÉTIERS ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

Centre de formation d'apprentis de la Ville de Cannes

CAP PÂTISSIER

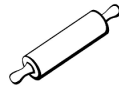
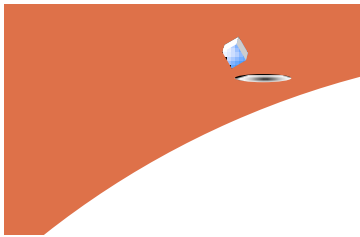


CAP sous contrat d'apprentissage – Diplôme d'État



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES





Les Objectifs de la Formation

- Connaître les produits alimentaires
- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.
- Occuper les postes suivants : tourier, entremétier, petits gâteaux, fournier.
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées
- Être amené à être en contact avec la clientèle.

Tâches à effectuer en entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP :

- participe à l'approvisionnement ;
- fabrique des produits courants de pâtisserie ;
- est associé à la commercialisation des productions :
- communication des spécificités des produits finis,
- conditionnement,
- stockage - présentation,
- conseil en service, livraison et vente.

Qualités essentielles requises

- . Dynamisme, bonne organisation et mémoire
- . Résistance physique (horaires décalés, port de charges...)
- . Etre créatif.
- . L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail.

Conditions d'accès

S'engager avec la Faculté des métiers à une recherche active d'un employeur pour signer un contrat d'apprentissage.

Être âgé(e) de 15 ans sorti(e) de 3ème à 25 ans.

Le dossier d'inscription est à retirer à la Faculté des métiers sur présentation d'une promesse d'embauche de l'employeur. L'inscription n'est effective qu'à réception du contrat d'apprentissage par la Faculté des métiers qui y appose son visa.

Le contrat d'apprentissage : mode d'emploi

- L'employeur s'engage à dispenser une formation rémunérée conduisant à l'acquisition d'une qualification professionnelle.
- Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail à durée déterminée (régé par le Code du travail) donnant le statut de salarié de l'entreprise.

Après le CAP, vous pouvez travailler dans les entreprises :

- Pâtisserie, Boulangerie-Pâtisserie
- Hôtellerie-restauration
- Grande distribution

Débouchés et insertion professionnelle

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans des secteurs précités :

- . Artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire)
- . Hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur)
- . Agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur)
- . Grande et moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur)
- . Restaurant de collectivités (scolaire, santé sociale, transport)

ANNÉES	RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS	
	1ère Année	2ème Année
Moins 18 ans	25 % du SMIC	37 % du SMIC
De 18 à 20 ans	41 % du SMIC	49 % du SMIC
21 ans et plus	53 % du SMIC	61 % du SMIC

Faculté des métiers Ecole Hôtelière de Cannes

54-56 rue de Cannes – 06150 Cannes La Bocca

Tél. : 04 93 90 43 53 – Fax : 04 93 48 38 78

mail : contactcfa@ville-cannes.fr

<http://facultedesmetiers.cannes.com>



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES

