



ENSP
ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PATISSERIE
YSSINGEAUX - FRANCE

C.A.P

Certificat d'Aptitude Professionnelle en Pâtisserie **Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie**

Formation pratique et technique sur les métiers de la pâtisserie

Diplôme délivré conjointement par l'Education Nationale – l'ENSP.

Prochaines sessions à l'ENSP :

- Du 12 février 2018 au 14 sept 2018
- Du 25 juin 2018 au 8 mars 2019
- Du 23 juillet 2018 au 8 mars 2019
- Du 24 sept 2018 au 29 mai 2019

Tests et entretiens d'admission :

Une journée de sélection est organisée chaque mois. Les dates ne sont pas déterminées à l'avance, nous vous conseillons de nous contacter.

Critères de sélection :

Sur dossier (CV + lettre de motivation) et entretien avec un de nos formateurs lors de la journée de sélection.

Durée :

- | | |
|--|---------------------------------------|
| - Du 12 février 2018 au 14 sept 2018 : | - Du 23 juillet 2018 au 8 mars 2019 : |
| 1034h dont 280h en entreprise | 1034h dont 280h en entreprise |
| - Du 25 juin 2018 au 8 mars 2019 : | - Du 24 sept 2018 au 29 mai 2019 : |
| 1164h dont 280h en entreprise | 1034h dont 280h en entreprise |

Public :

Cette formation est ouverte à toute personne ayant au minimum un diplôme niveau V (BEP – CAP – attention brevet des collèges non valable) ou DAEU.

Dans le cadre de l'arrêté du 23 juin 2014, du Ministère de l'Education Nationale Française (www.education.gouv.fr), une attestation de comparabilité (pour les diplômes obtenus à l'étranger), vous sera demandée (niveau IV). Merci de vous rapprocher de L'ENIC NARIC (www.enic-naric.net), pour plus de renseignements.

- Toute personne souhaitant acquérir et/ou réviser ses bases dans les différents domaines de la pâtisserie française

Compte tenu de l'intensité du programme, il est primordial que chaque candidat ait une réelle motivation pour les métiers de la pâtisserie.

Objectif de la formation :

L'objectif de cette formation professionnelle intensive est d'accéder rapidement à un niveau de qualification et de compétence sans passer par une formation initiale longue (C.A.P classique en 2 ans)

Matières étudiées :

- 490 heures de formation pratique intensive dans les laboratoires de l'E.N.S.P, organisation de la production, réalisation et présentation des produits de pâtisserie commercialisables.
- 72 heures de technologie appliquée
- 48 heures de technologie de pâtisserie
- 24 heures de sciences appliquées relatives à la production
- 40 heures de connaissance de l'entreprise (environnement économique, juridique et social)
- 24 heures de communication
- 36 heures de Prévention Santé Environnement et Sauveteur Secouriste au Travail
- 20 heures d'art appliqué
- 280 heures en entreprise : 8 semaines (deux périodes de 4 semaines)

Les cours sont dispensés par les formateurs de l'ENSP et les formateurs du GRETA, à l'ENSP ou dans d'autres locaux prévus à cet effet.

Déroulement des cours :

- Mise à disposition des laboratoires de l'ENSP entièrement équipés de matériel professionnel.
- Rencontre avec des professionnels. C'est un moment riche en échanges et une opportunité pour nouer des contacts, pouvant favoriser une carrière future.
- Dressage du buffet avec la production réalisée par les stagiaires. Celui-ci permet d'évaluer la quantité

et la qualité du travail accompli, et également de prendre conscience, au fil du temps, de la rapidité de l'évolution et de la progression technique des stagiaires.

- Un stage en entreprise d'une durée de 8 semaines (deux périodes de quatre semaines) permet au stagiaire de mettre en pratique les enseignements dispensés en laboratoire.

Validation des acquis :

Le CAP PÂTISSIER se prépare en C.C.F (Contrôle en cours de formation)

Le CCF est une modalité d'évaluation certificative, c'est à dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance d'un diplôme. Le CCF porte sur les compétences, les connaissances et les attitudes dites "terminales" qui sont définies dans l'arrêté de création de chaque diplôme professionnel et qui sont regroupées au sein d'unités.

L'évaluation par CCF est réalisée par sondage sur les lieux où se déroule la formation (établissement et milieu professionnel), par les formateurs eux-mêmes, au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation sommative et certificative.

Le CCF s'intègre naturellement dans le processus de la formation. Le formateur évalue, quand c'est possible et sans interrompre ce processus, ceux qui sont réputés avoir atteint les compétences et connaissances visées par la situation d'évaluation.

Les Horaires :

Les journées se déroulent de la façon suivante, du lundi au vendredi ou du mardi au samedi.

Cours en laboratoire de 6h à 12h ou de 13h à 19h + enseignements généraux le matin ou l'après-midi.

Ces horaires sont donnés **à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction de l'organisation interne de l'école.**

La tenue de travail :

- Vestes (Deux vestes incluses dans les frais pédagogiques)
- Pantalon (noir ou pied-de-poule) (à votre charge)
- Chaussures de sécurité (à votre charge)
- Les toques et les tabliers ainsi que le matériel et les fiches techniques sont fournis par l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

Les personnes de nationalité hors espace Schengen :

Elles devront avoir un visa ou un titre de séjour valable durant toute la période de formation.

Coût de la formation 2018 :

12 400 € TTC le parcours de 1034 heures soit 11,99 €/heure stagiaire
Soit 754 heures en centre de formation soit 16,45€ TTC/heure stagiaire.

Pour les candidats **possédant** au minimum un diplôme de niveau V (brevet des collèges non valable) reconnu par l'Education Nationale ou le Ministère de l'Agriculture sont dispensés des 130 heures de mathématiques et histoire, géographie, français.

15 240 € TTC le parcours de 1164 heures soit 13,09 €/heure stagiaire
Soit 884 heures en centre de formation soit 17,24€ TTC/heure stagiaire.

Pour les candidats **qui ne sont pas titulaires** d'un diplôme d'au moins niveau V minimum délivré par le Ministère Français de l'Education Nationale ou de l'Agriculture ou Maritime, ou titulaire d'un DAEU.

Ce tarif comprend :

- Les frais pédagogiques
- Les cours et la documentation technique
- Les matières premières
- Le matériel (mallette pâtissière professionnelle)
- Les équipements nécessaires aux réalisations
- Deux vestes professionnelles, des toques et des tabliers jetables
- Les visites en entreprise.

Ce tarif ne comprend pas :

- Les frais de dossier pour la journée d'admission (100 €)
- L'hébergement
- Les repas
- Les déplacements personnels
- Les dépenses personnelles
- Les frais occasionnés par le stage en entreprise (transport, frais de bouche...).

L'E.N.S.P vous aide dans vos démarches de recherche d'hébergement à Yssingaux.

Toute une équipe à votre service :

L'objectif de notre équipe est de vous assister afin que votre formation CAP à l'E.N.S.P se déroule dans les meilleures conditions.

La Direction des Admissions est à votre écoute :

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (E.N.S.P)

Château de Montbarnier - Yssingaux

Tel : 04 71 65 79 61 ou 04 71 65 79 62 ou 04 71 65 79 68 - Fax : 04 71 65 79 67

E-mail : contact@ensp-adf.com

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

Château de Montbarnier - 43200 YSSINGEAUX - FRANCE

Tél. : 04 71 65 79 61 ou 04 71 65 79 62 ou 04 71 65 79 68 – Fax : 04 71 65 79 67 - contact@ensp-adf.com

www.ensp-adf.com