

C.A.P

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

Formation pratique et technique sur les métiers de la Pâtisserie

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

Prochaine session : 6 Août 2012

Test et entretiens d'admission :

Lundi 23 Avril 2012 à 9h00 à l'ENSP - Yssingaux

Durée : 10 mois (8 mois à l'ENSP et 2 mois en entreprise)

Public :

Cette formation est ouverte à toute personne ayant au minimum un niveau brevet des collèges ou diplôme équivalent.

- 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.

Depuis 2009, nous enregistrons un taux de réussite de 100 % à l'examen du C.A.P

Objectif de la formation :

L'objectif de cette formation professionnelle intensive est d'accéder rapidement (10 mois) 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 PSE et STT
- 20 heures d'art appliqué
- 280 heures en entreprise : 8 semaines (deux périodes de 4 semaines)
- -----
- **100** heures de mathématiques
- **120** heures d'histoire, géographie et français

(Uniquement pour les candidats ne possédant pas un diplôme d'au moins niveau V reconnu et délivré par l'Education Nationale ou le Ministère de l'agriculture)

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 profession technique des stagiaires.
- Un stage en entreprise d'une durée de deux mois (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 de déroulent de la façon suivante, du lundi au vendredi :

Cours : 06h00 - 13h00 ou 13h00 - 20h00

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.

Le vestiaire :

Des vestiaires sont à la disposition des élèves.

Coût de la formation :

14 210 € TTC le parcours de 1254 heures soit 11,33 €/heure stagiaire

Pour les candidats **ne possédant pas** un diplôme d'au moins niveau V reconnu et délivré par l'Education Nationale ou le Ministère de l'agriculture et qui doivent suivre 220 heures de formation supplémentaires

- 100 heures de mathématiques
- 120 heures d'histoire, géographie et français

11 400 € TTC le parcours de 1034 heures soit 11,02 €/heure stagiaire

Pour les candidats **possédant** au minimum un diplôme de niveau V reconnu par l'Education Nationale ou le Ministère de l'agriculture sont dispensés des 220 heures de mathématiques et histoire, géographie, français.

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

Ce tarif ne comprend pas :

- Les frais de dossier pour la journée d'admission (45 €)
- 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 la Pâtisserie (E.N.S.P)

Château de Montbarnier - Yssingaux

Tel : +33 4 71 65 72 59 - Fax : +33 4 71 65 53 68

E-mail : ensp@ensp-adf.com