

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 : 15 Novembre 2010

Test et entretiens d'admission :

Durée : 5 mois et 1 mois en entreprise

Public :

Cette formation est ouverte à toute personne possédant un BEPC 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.

Objectif de la formation :

L'objectif de cette formation professionnelle intensive est d'accéder rapidement (6 mois) à un niveau de qualification et de compétence élevé sans passer par une formation initiale longue (C.A.P classique en 2 ans).

Matières étudiées :

- 106 heures de tronc commun (Français, histoire et mathématiques) *
- 60 heures de dessin et VSP (Vie sociale et professionnelle)
- 36 heures de "sécurité et hygiène alimentaire, du personnel et des équipements",
- 490 heures de formation pratique intensive dans les laboratoires de l'E.N.S.P.
- 40 heures de technologie appliquée

** Les candidats, sous réserve de vérification avec le service des examens de l'Inspection académique, possédant au moins un diplôme de niveau V sont exemptés de tronc commun.*

Les cours sont dispensés par les formateurs de l'E.N.S.P, au château de Montbarnier.

Déroulement des cours :

- Mise à disposition des laboratoires de l'ENSP entièrement équipés de matériel professionnel.
- Rencontre avec des professionnelles une fois par semaine. C'est un moment riche en échanges et une opportunité pour nouer des contacts, pouvant favoriser une carrière future.
- Dressage d'un buffet avec la production réalisée par les stagiaires durant la semaine. 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 mois clôture la formation. Il permet au stagiaire de mettre en pratique les enseignements dispensés en laboratoire.

Examen :

- Chaque stagiaire passe l'examen du C.A.P. sur 2 jours (écrit : 1 jour, pratique en condition : 1 jour). La note générale porte aussi bien sur la façon d'organiser son temps de travail que sur la réalisation, la présentation et le goût des produits travaillés.
- Lorsque l'examen est réussi, le candidat reçoit le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), délivré conjointement par l'Académie de Clermont-Ferrand et l'E.N.S.P. Ce diplôme est un passeport qui donne accès aux métiers de la pâtisserie. Celui-ci est reconnu par l'ensemble des professionnels, tant en France qu'à l'étranger.

Les Horaires :

Les journées se déroulent de la façon suivante, du lundi au vendredi :

Cours : 08h00 – 12h00

Cours : 14h00 – 18h00

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

La tenue de travail :

- Veste (incluse 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 entièrement équipés pour femmes et pour hommes sont à votre disposition (armoires individuelles, douches, ...).

Coût de la formation : 9 000 € TTC

Ce tarif comprend :

- Les frais pédagogiques
- Les cours et la documentation technique (structurés dans des classeurs)
- Les matières premières d'œuvre
- Le matériel (mallette pâtissière professionnelle de 24 pièces)
- 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 Yssingeaux et de stage en entreprise.

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 - Yssingeaux

Tel : +33 4 71 65 72 50 - Fax : +33 4 71 65 53 68

E-mail : ensp@ensp-adf.com