



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

PAUL
INSTITUT
BOCUSE

FORMATION CONTINUE
Apprentissage & Perfectionnement

CAP CUISINE

en partenariat avec

l'INSTITUT PAUL BOCUSE

& CAP BOULANGER

Programme de reconversion professionnelle





CAP CUISINE & CAP BOULANGER

en formation continue

OBJECTIFS

Passionné par la cuisine ... faites en votre métier.

Le travail de cuisinier vous permettra de mettre en avant vos **talents en art culinaire** avec une touche d'**originalité et de créativité**.

Etre cuisinier vous conduira à travailler seul ou en équipe, comme chef d'entreprise ou dans une brigade.

Le **cuisinier-boulangier** est capable de réaliser la viennoiserie, les pièces de boulangerie pour le service du petit déjeuner, du midi et du soir et les goûters de l'après-midi.

Notre ambition est de transmettre un ensemble de **valeurs et de savoir-faire**.

Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, groupe de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour **favoriser la réussite de nos apprenants** et permettre à chacun de pouvoir exprimer son talent.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Posséder un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

Du 29 Janvier 2024 au 07 Mars 2025

- 42 semaines en centre de formation
- 16 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription : 80 €

En fonction des diplômes obtenus

- Enseignement professionnel : 21 068 €
- Enseignement professionnel + Anglais : 21 368 €
- Enseignement professionnel + Anglais : 22 668 €
+ Enseignement général

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplômes délivrés par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret et L'INSTITUT PAUL BOCUSE en justifiant d'une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20.

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

Pôle cuisine

La Roseraie - Route du Château - 15130 VEZAC

Pôle boulangerie

ZAC Baradel II – 3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : Angélique SEPVAL – accueil@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 81 63

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

l'UMIH du Cantal



et le GRETA
des Monts du Cantal



DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret dont un échange à l'Institut Paul Bocuse



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA CUISINE

- Maîtriser les techniques de base, les cuissons, les découpages et taillages, dressage
 - 3 jours de Travaux Pratiques en laboratoire
 - avec entrée, plat et dessert
 - 2 TP viande et 1 TP poisson
 - **Initiation** à la pâtisserie & à la boulangerie par des professionnels
 - **Sensibilisation & Master class Caféologie/barista** by Cafés Richard©
 - Travail avec des **producteurs locaux**
 - Intervention et mise en situation dans un lieu d'exception
 - Intervention de professionnels
 - **Evaluation réalisée en partenariat avec les chefs de l'Institut Paul Bocuse**
- **Nos recettes classiques et incontournables :**
 - Charlotte d'asperges, crème Dubarry, œufs à la florentine, saucisson brioché,...
 - Dos de cabillaud en écailles de courgettes, ballotine de saumon et merlan sauce curry...
 - La blanquette de veau aux petits légumes, sauté de veau marengo, canard à l'orange, poulet basquaise revisité, lasagnes de légumes, petits choux farcis d'agneau en croûte de menthe...
 - Crème brûlée cuite à la vapeur, le Singapour, le savarin, raviolis de crêpes à la crème d'orange, cuisson basse température...

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE

- Pain de tradition française
- Pains aromatiques, spéciaux, régionaux, levain, BIO, les méthodes de fermentations
- Cuisson au four à bois
- Viennoiseries en pâte levée, levée feuilletée, brioches régionales...
- Traiteur
- Initiation au décor artistique

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion Appliquée
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaître la réglementation liée à l'hygiène en cuisine (**méthode HACCP**)
- Organisation de la production de cuisine (connaître les produits de saison, Critères de fraîcheur...)
- Technologie en boulangerie
- Prévention Santé Environnement

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE dans notre réseau d'entreprises partenaires

- 16 semaines obligatoires
- → **8 en cuisine & 8 en boulangerie**
- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise
 - 4 semaines 175 €
 - 12 semaines 350 €

Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires

ENSEIGNEMENT GENERAL (en option en fonction des diplômes obtenus)*

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais

*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un diplôme équivalent ou supérieur reconnu par l'Education Nationale

Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La mallette professionnelle indispensable pour les cours de pratique (1 en cuisine + 1 en boulangerie)
- Une tenue professionnelle complète (veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques + 5 torchons) (1 en cuisine + 1 en boulangerie)



Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être pris en charge par des organismes de financement :

- Vous êtes salarié sous contrat à durée indéterminée, renseignez vous auprès de l' Organisme auquel vous cotisez (TRANSITIONPRO, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION,..)
- Vous êtes demandeur d'emploi, renseignez vous auprès du Pôle Emploi
- Vous êtes demandeur d'emploi ou salarié, vous pouvez aussi vous renseigner auprès du Compte Personnel de Formation en indiquant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau National et International.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.

Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus chef cuisinier ou employé de restaurant.

Restauration / Logement

Le déjeuner est offert par l'Ecole pendant la formation en centre du lundi au vendredi.

Pour l'hébergement, nous mettons à votre disposition une liste de logements.

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

Les aménagements mis en place pour accueillir les personnes en situation de handicap : places de parking réservées devant les locaux, locaux accessibles, portes larges, couloirs aux normes de circulation, sanitaires accessibles.

L'Ecole Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation, sur des sites de formation adaptés. Un référent handicap est à votre écoute.

Référent handicap : *Nathalie BREUIL* (n.breuil@efbpa.fr)

Les exigences liées aux métiers de boulanger, pâtissier et cuisinier (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont à prendre en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation

Nous vous conseillons sur vos problématiques et vous accompagnons dans vos projets professionnels vers des structures adaptées

Ecole Christian Vabret

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine

Espace Cuisine – La Roseraie – Route du
Château – 15130 Vézac

Tél : 04 71 63 81 63 / Mail : accueil@efbpa.fr

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos

