

CAP PÂTISSIER GLACIER

Programme de reconversion professionnelle



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie - Pâtisserie
Cuisine

CAP PÂTISSIER GLACIER

en formation continue

OBJECTIFS

La réputation de l'Ecole Christian Vabret n'est plus à faire; depuis 1990, elle transmet un ensemble de valeurs et de savoir-faire.

Pour qui ? Pour des adultes en reconversion professionnelle

Le but ? Préparer au métier de Pâtissier - Glacier

La durée ? 10 mois en centre de formation et 4 mois en entreprise.

Formateurs de haut niveau, équipements performants, accompagnement à la reprise d'entreprise, groupes de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos stagiaires et permettre à chacun d'eux 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 27 Janvier 2025 au 06 Mars 2026

- 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 : ~~20 673 €~~ **18 357 €**
- Enseignement professionnel : ~~20 973 €~~ **18 657 €**
+ Anglais
- Enseignement professionnel : ~~22 273 €~~ **19 957 €**
+ Anglais + Enseignement général

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine
Espace Pâtisserie : 17 avenue du Garric
15000 Aurillac
www.efbpa.fr
Contact : accueil@efbpa.fr
Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

GRETA
des Monts du Cantal

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

académie
Clermont-Ferrand 
MONTS DU CANTAL)))

DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

1890 heures

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA PATISSERIE

- Entremets, petits gâteaux secs et moelleux,
 - Les pâtes friables, les pâtes à choux : éclairs, religieuses,...
 - Crèmes de base, appareils à crème,
 - Mousses, bavaoises, Appareil croustillant,
 - Garnitures à base de fruits
 - Meringues, Feuilletage,
 - Décors en chocolat, en sucre
 - Viennoiseries : pâte levée feuilletée, brioche...
 - Écriture au cornet,
- Semaine à thèmes** : gâteaux de voyage, petits fours secs et moelleux, tartes tendances...
 - Initiation croquembouche** : réalisation de nougatine
 - Confiserie, Chocolat**
 - Macarons**

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA GLACERIE

- Glaces & sorbets
- Les bases de la confiserie, chocolaterie
- Produits non turbinés : pâtes à bombes, parfaits glacés, mousses glacées, soufflés glacés, nougats glacés,...
- Dessert glacé : entremets glacés, vacherins, omelette norvégienne, charlottes glacées, bûches glacées

Les + de la formation

- Initiation à la Boulangerie,
- Initiation à la Cuisine
- Sensibilisation & Master class Caféologie/barista by Cafés Richard©

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Hygiène

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

560 heures

- 16 semaines obligatoires
→ 8 en **pâtisserie** & 8 en **glacerie**
- 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 fonction des diplômes obtenus*)

160 heures

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

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

Du rêve à la réalité !!!



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 pâtisserie + 1 en glace)
- Une tenue professionnelle complète (veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques) (1 en pâtisserie + 1 en glace)



Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise 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 de France Travail
- 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 artisans ou salariés de pâtisserie/glacerie.

Logement

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



Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

L'École 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. *Nathalie BREUIL*, notre référent handicap est à votre écoute (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,