



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

CAP CUISINE & CAP PATISSIER

Programme de reconversion professionnelle





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

CAP CUISINE & CAP PÂTISSIER

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-pâtissier est capable de réaliser la viennoiserie, les desserts pour le service 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 26 Janvier 2026 au 05 Mars 2027

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

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCES

- Retour du dossier de candidature complet
- Entretien de positionnement
- Délais d'accès variable en fonction du financement sollicité

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

Pôle cuisine

La Roseraie - Route du Château - 15130 VEZAC

Pôle pâtisserie

ZAC Baradel II – 17 avenue du Garric – 15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : Angélique SEPVAL – accueil@efbpa.fr

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

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription 80 €

En fonction des diplômes obtenus

- Enseignement professionnel : ~~22 149 €~~ 19 833 €
- Enseignement professionnel : ~~22 449 €~~ 20 133 € + Anglais
- Enseignement professionnel : ~~23 749 €~~ 21 433 € + Anglais + Enseignement général

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplômes délivrés par l'Éducation Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'École Christian Vabret
- Possibilité de validation par bloc de compétence.

En partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

l'UMIH du Cantal



La Région

Auvergne-Rhône-Alpes

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)

1890 heures

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 PÂTISSERIE

- Entremets, petits gâteaux secs et moelleux,
- Les pâtes friables, les pâtes à choux : éclairs, religieuses,...
- Crèmes de base, appareils à crème,
- Mousses, bavaroises, Appareil croustillant,
- Garnitures à base de fruits
- Meringues, Feuilletage,
- Décors en chocolat, en sucre
- Viennoiseries : pâte levée feuilletée, brioche...
- Écriture au cornet,
- **Glaces** : entremets glacés, vacherins, esquimaux glacés, barres glacées...)
- **Semaine à thèmes** : gâteaux de voyage, petits fours secs et moelleux, tartes tendances...
- **Initiation à la Boulangerie, Initiation à la Cuisine**
- **Sensibilisation & Master class Caféologie/barista by Cafés Richard**
- **Initiation croquembouche** : réalisation de nougatine
- **Confiserie, Chocolat :**
- **Macarons**

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion Appliquée
- Prévention Santé Environnement
- 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 pâtisserie
- Arts appliqués

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE dans notre réseau d'entreprises partenaires

560 heures

- 16 semaines obligatoires
- **8 en cuisine & 8 en pâtisserie**
- 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)*

160 heures

- 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

Du rêve à la réalité !!!

CAP Cuisine-Pâtisserie

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



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 chef cuisinier ou employé de restaurant.

Poursuite d'étude :

Après un CAP Boulanger et un CAP Pâtissier, vous pouvez poursuivre vos études :

- en 1 an en certificat de spécialisation (CS)
- en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Logement

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

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

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.

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.