

# 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 26 Janvier 2026 au 05 Mars 2027**

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

## DURÉE DE LA FORMATION

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

## 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
- Possibilité de validation par bloc de compétence.

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

GRETA  
des Monts du Cantal

**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes

académie  
Clermont-Ferrand   
**GRETA**  
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, bavaroises, 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) (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.

### Poursuite d'étude :

Après un CAP Pâtissier et un CAP Glacier, 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'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](mailto: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,