

Contrat de professionnalisation

Rémunération :

	Qualification inférieure au Baccalauréat Professionnel ^(*)	Qualification égale ou supérieure au Baccalauréat Professionnel ^(*)
de 16 à 20 ans révolus	55 % du SMIC	65 % du SMIC
de 21 à 25 ans révolus	70 % du SMIC	80 % du SMIC
plus de 26 ans	100 % du SMIC ou 85 % de la rémunération prévue par la convention collective	

^(*) ou d'un titre ou d'un diplôme professionnel de même niveau ; **Ces pourcentages s'entendent sauf dispositions plus favorables issues des accords de branche (ex. majoration de 10 % pour les salariés relevant du secteur du bâtiment).**

Les aides pour l'employeur :

- » **réduction générale des cotisations sociales patronales** sur les bas et moyens salaires ; "ex-réduction Fillon"
- » les **frais de formation** peuvent être pris en charge par l'OPCA auquel l'entreprise cotise
- » **aide exceptionnelle du FAJFH** : reconduction de l'aide de **1500 Euros** pour les entreprises de moins de 10 salariés
- » **aide à la fonction tutorale** : certains OPCA peuvent prendre en charge la formation du tuteur ainsi les dépenses liées à l'exercice du tutorat dans la limite de 230 € par mois
- » **pour les demandeurs d'emploi de plus de 26 ans** :
 - ⊙ aide forfaitaire à l'employeur pour le recrutement : 200 € par mois ^(*) plafonnée à **2000 Euros**
- » **lorsque le contrat est conclu avec un demandeur d'emploi de plus de 45 ans** :
 - ⊙ exonération de cotisations patronales d'assurances sociales et d'allocations familiales
 - ⊙ aide exceptionnelle de l'Etat pour l'embauche d'un montant de **2000 Euros**
- » **pour les personnes possédant une RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé)** :
 - ⊙ avantages spécifiques : l'AGEFIPH peut accorder des aides particulières,

^(*) après vérification des conditions d'attribution.

Le GRETA Sud Aquitaine peut vous accompagner dans le montage du dossier (contrat, dossier OPCA...).

Le dossier devra être déposé dans les 5 jours qui suivent la date d'embauche.

Congé Individuel de Formation

Formation :

- » sur 1 année à temps plein ; la formation est financée par un OPACIF sous réserve de validation du dossier par la commission.

Conditions d'ouverture du droit :

- » CIF CDI : 24 mois consécutifs ou non en qualité de salarié dont 12 mois dans l'entreprise,
- » CIF CDD : 24 mois consécutifs ou non en qualité de salarié dont 4 mois consécutifs,
- » CIF TT : 1600 heures dont 600 h dans l'agence de travail temporaire sur une période de 18 mois.

Autres dispositifs

Salarié au titre du plan de formation entreprise, CSP, auditeur individuel, etc...

- » nous consulter.

Pour tout renseignement ou inscription :

Yannick CASTEX, Conseiller en Formation Continue ☎ 05.58.90.96.91

Isabelle LALANNE, Assistante Commerciale ☎ 05.58.90.96.99

✉ isabelle.lalanne@greta-sud-aquitaine.fr – Site. www.greta-sud-aquitaine.fr

Novembre 2016

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Préparation au

CAP PÂTISSIER

FORMATION
ÉLIGIBLE
AU CPF



Public concerné

Salariés ou ex-salariés CDD en CIF (Congé Individuel de Formation)
Salariés ou demandeurs d'emploi dans le cadre du CPF (Compte Personnel de Formation)
Jeunes ou adultes en CP (Contrat de Professionnalisation) ou en PP (Période de Professionnalisation)
Personnes en reconversion dans le cadre d'un CSP (Contrat de Sécurisation Professionnelle), etc...
Auditeurs individuels

Formation en alternance

Agences des Landes : ☎ Avenue Paul Doumer – BP 356 – 40107 DAX CEDEX
☎ 362 Boulevard du Chemin Creux – 40000 MONT DE MARSAN

☎ 05.58.90.96.96 ☎ 05.58.90.96.97
☎ 05.58.05.65.65 ☎ 05.58.05.65.60

Finalités

- Le CAP Pâtissier forme des ouvriers de production dont le métier est de fabriquer, participer à la fabrication et présenter une gamme de produits variés : viennoiseries, pâtisseries, confiseries, chocolats, glaces et sorbets, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Ce métier peut s'exercer dans un restaurant, chez un traiteur, en boutique, salon de thé ou encore dans le secteur de l'agro-alimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur, etc...), dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur, etc...) ou encore dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports, etc...).

Objectifs

- Les objectifs font référence aux contenus du domaine professionnel du CAP Pâtisserie :
 - fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie,
 - mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle, participer à l'acte de vente,
 - respecter la démarche qualité (réglementation, santé, sécurité au travail),
 - maîtriser les techniques de surgélation, de conservation des productions réalisées et de la chaîne du froid,
 - participer à l'approvisionnement et la gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie,
- La PSE (prévention santé environnement), la CEE (connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social), le SST (sauveteur secouriste du travail) et les arts appliqués/dessin seront abordés de façon modulaire.*

Conditions d'accès

- Cette formation s'adresse à des personnes maîtrisant les acquis de base en lecture, écriture et calcul.

Validation

- Attestation de formation et présentation à l'examen final du CAP Pâtisserie (en CCF pour les candidats titulaires d'un diplôme Éducation Nationale de niveau V a minima).

Lieu de formation

- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce Louis Darmanté
 - 23 Rue Jean-Baptiste Gabarra
Capbreton (40130)



Contenu (à titre indicatif)

- La culture technologique et professionnelle :
 - le monde de la pâtisserie,
 - l'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier,
 - le personnel et les postes de travail,
 - les locaux et matériels.
- Les matières premières :
 - l'eau potable,
 - le sel,
 - les produits amylacés et les produits sucrés,
 - les œufs et les ovoproduits,
 - le lait, la crème et les matières grasses,
 - la levure biologique,
 - les fruits, le cacao et le chocolat,
 - les produits alimentaires intermédiaires,
 - les gélatines,
 - les additifs alimentaires,
 - les arômes et les spiritueux.
- La fabrication :
 - les méthodes d'organisation,
 - les techniques de fabrication.
- Les sciences de l'alimentation :
 - sciences de l'aliment,
 - hygiène et prévention,
 - sciences appliquées aux locaux et aux équipements.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social :
 - initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables,
 - initiation économique,
 - initiation juridique et sociale.
- La communication :
 - la communication professionnelle,
 - les relations professionnelles.
- Possibilité :
 - d'enseignement complémentaire (uniquement pour les formations à temps plein) :
 - travaux pratiques (en intégration sur classes existantes du Lycée de Capbreton), bureautique-informatique, comptabilité-gestion, ateliers de cuisine,
 - de préparer les épreuves d'enseignement général :
 - français, histoire-géographie, mathématiques-sciences physiques et chimiques, langue vivante étrangère.

Septembre 2017
à juin 2018

Contrat/période de professionnalisation,
alternance à raison de 2 journées hebdo.
(jeudi et vendredi)
Congé de formation / reconversion,
parcours à temps plein



Les points présentés s'inspirent de la progression pédagogique de la partie pratique du CAP Pâtisserie et sont donnés à titre indicatif. Ils ne seront pas abordés chronologiquement mais en fonction du contenu prévu lors des séances de travaux pratiques. Les techniques apprises sont transposables d'un produit à un autre ou d'une recette à une autre.

Le participant suit le rythme de la formation et respecte les pratiques et règlement de l'établissement (tenue réglementaire, mallette d'ustensiles, livre, repas, etc...).