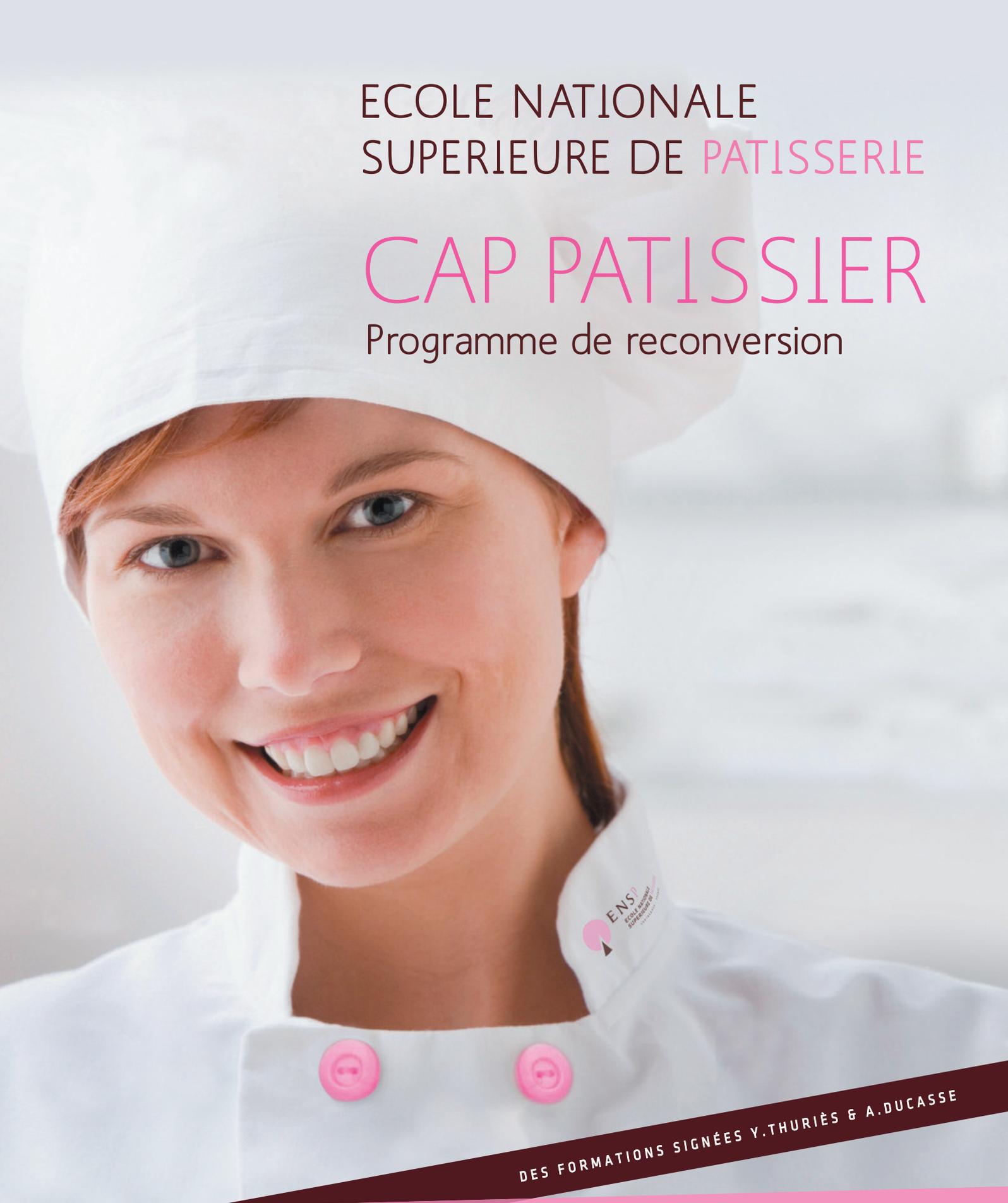


ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE

# CAP PATISSIER

Programme de reconversion



DES FORMATIONS SIGNÉES Y.THURIÈS & A.DUCASSE

• PATISSERIE • CONFISERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • TRAITEUR • PATISSERIE • CONFISERIE •



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE

YSSINGEAUX - FRANCE



#### Durée 1034 heures :

- 754 h à l'ENSP
- 280 h de stage en entreprise

#### MODALITES D'ADMISSION :

- Tests et entretien d'admission.

#### PUBLIC :

- Cette formation est ouverte à toute personne ayant au minimum un diplôme niveau V<sup>(1)</sup> délivré par le Ministère de l'Education Nationale Française ou le Ministère de l'Agriculture ou un DAEU (Diplôme d'Accès aux Etudes Universitaires).
- Toute personne souhaitant acquérir et/ou réviser ses bases dans les différents domaines de la pâtisserie française

<sup>(1)</sup> Pour les candidats ne possédant pas un diplôme d'au moins niveau V ou un DAEU délivré par l'Education Nationale Française, l'ENSP organise un module complémentaire obligatoire.

#### DIPLOME :

- CAP Pâtisserie délivré par l'Education Nationale - l'ENSP

## CAP PATISSIER ADULTES EN RECONVERSION

Formation professionnelle intensive, pratique et technique permettant d'accéder rapidement à un niveau de qualification et de compétence.

L'intensité du programme exige que chaque candidat ait une réelle motivation pour les métiers de la pâtisserie.

#### CONTENU DE LA FORMATION :

- 754 heures<sup>(1)</sup> de formation à l'ENSP :

490 h	Formation pratique intensive dans les laboratoires de l'ENSP, organisation, réalisation et présentation de la production autour d'un buffet.
72 h	Technologie appliquée
48 h	Technologie de pâtisserie
24 h	Sciences appliquées relatives à la production
40 h	Connaissance de l'entreprise (environnement économique, juridique et social)
24 h	Communication
36 h	PSE et STT
20 h	Art appliqué

- 280 h de stage en entreprise (soit 2 périodes de 4 semaines chacune).

<sup>(1)</sup> Le quota d'heures est donné à titre indicatif et en fonction du programme (Référentiel CAP PÂTISSIER).



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE  
YSSINGEAUX - FRANCE



#### Durée 1034 heures :

- 754 h à l'ENSP
- 280 h de stage en entreprise

#### PREPARATION DU CAP EN CCF (Contrôle en Cours de Formation) :

- L'ENSP prépare au diplôme du CAP PATISSIER selon le mode de Contrôle en Cours de Formation. Les évaluations certificatives sont effectuées par les formateurs selon le niveau des connaissances et de compétences acquises par les stagiaires

#### DEROULEMENT DES COURS :

- Les cours de **pratique** se déroulent dans les laboratoires de l'ENSP entièrement équipés de **matériel professionnel**.
- Les **cours théoriques** se déroulent au sein de l'ENSP.
- **Dressage du buffet avec la production réalisée par les stagiaires**. Celui-ci permet d'évaluer la quantité et la qualité du travail accompli, et également de prendre conscience, au fil du temps, de la rapidité de l'évolution technique des stagiaires.
- **Un stage en entreprise d'une durée de 2 mois** (2 périodes de 4 semaines) permet au stagiaire de mettre en pratique les enseignements dispensés en laboratoire.
- **Rencontre avec des professionnels**. C'est un moment riche en échanges et une opportunité pour nouer des contacts, pouvant favoriser une carrière future.
- Organisation de **visites pédagogiques et culturelles d'entreprises partenaires**.
- Les cours sont dispensés par les formateurs de l'ENSP et les formateurs du GRETA.



# ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE PATISSERIE  
YSSINGEAUX - FRANCE



Les frais de scolarité comprennent :

- Les frais pédagogiques
- Les cours et la documentation technique
- Les matières premières
- La mallette pâtissière professionnelle indispensable pour les cours de pratique
- Les équipements nécessaires aux réalisations
- Deux vestes professionnelles, des toques et des tabliers jetables
- Les visites en entreprises

## AIDES AU FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Suivant votre situation, si vous résidez en FRANCE, vous pouvez bénéficier d'une prise en charge partielle ou totale des coûts de la formation :

- Si vous êtes salariée(e) vous pouvez solliciter une OPCAD (FONGECIF, AGEFOS...) dans le cadre du Congé Individuel de Formation (C.I.F.).
- Si vous êtes demandeur d'emploi, vous pouvez solliciter le Pôle Emploi pour un financement partiel ou total par le Pôle Emploi ou par le Conseil Régional de votre région.
- Si vous résidez dans un DOM ou un TOM, contacter LADOM (L'agence de L'Outre Mer pour La Mobilité) [www.ladom.fr](http://www.ladom.fr)

## TOUTE UNE EQUIPE À VOTRE SERVICE :

La Direction des Admissions est votre interlocuteur unique.

L'objectif de notre équipe est de vous accompagner afin que votre formation à l'ENSP se déroule dans les meilleures conditions :

- Conseils en matière d'aide du financement
- Aide dans vos recherches d'hébergement à Yssingaux.



Coordonnées GPS :

Latitude : 45,142667

Longitude : 4,123734

DES FORMATIONS SIGNÉES Y. THURIÈS & A. DUCASSE

• PATISSERIE • CONFISERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • TRAITEUR • PATISSERIE • CONFISERIE

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie - Château de Montbarnier - Yssingaux  
Tél. +33 4 71 65 72 59 - Fax +33 4 71 65 53 68 - [contact@ensp-adf.com](mailto:contact@ensp-adf.com)

[www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com)

