

CAP Pâtissier hybride en 1 an

APPRENTISSAGE

Le contrat d'apprentissage alterne entre :

- **des périodes de pratique** en entreprise
- **des périodes de formation** à raison de 25 % du temps sur un contrat de 1 an

25%
Formation

75%
Pratique en entreprise



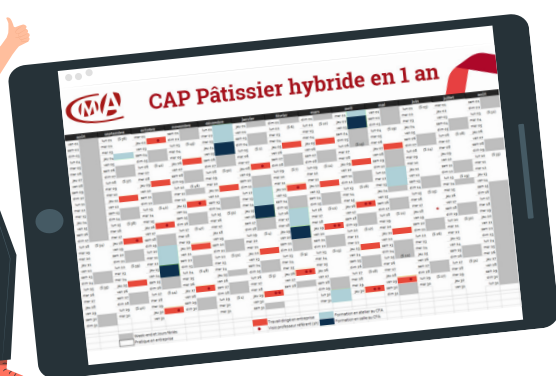
HYBRIDE

Le temps de formation est réparti en :

- **50 % du temps au CFA** en atelier de pâtisserie (2/3 du temps) et en salle de formation (1/3 du temps)
- **50 % à distance en entreprise** avec des travaux dirigés, des ressources en ligne et du tutorat

CALENDRIER

Un calendrier fixe les différentes périodes. Ce calendrier, arrêté avant le démarrage du contrat, est partagé par tous les acteurs.



TRAVAIL DIRIGÉ

Le travail à distance en entreprise est dirigé par le professeur référent. Chaque semaine, des réalisations de pâtisserie sont à produire dans le cadre de la formation. La plateforme digitale propose toutes les ressources nécessaires (modules elearning, vidéo, recettes, fiches de synthèse, quiz, ...). Les photos des réalisations sont transmises et évaluées. Le Maître d'Apprentissage supervise les réalisations.

	sept					oct				nov				déc			
Réalisation	S36	S37	S38	S39	S40	S41	S42	S43	S44	S45	S46	S47	S48	S49	S50	S51	S52
1er semestre																	
Allumettes																	
Allumettes au Comté																	
Brownies																	
Charlotte aux fruits																	
Chaussons																	
Chouquettes																	
Choux																	
Cigarettes																	
Croissants																	
Cygnets																	
Dartois																	
Eclairs																	

ACTEURS

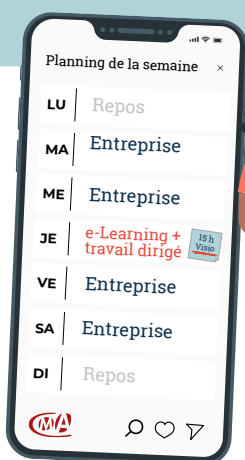
Une équipe accompagne la réussite de la formation : 1 professeur référent de Pâtisserie, 1 Maître d'Apprentissage, des professeurs en CFA, 1 équipe administrative, 1 plateforme pour suivre les apprentissages.



SEMAINE ENTREPRISE

Le jeudi : réalisations de pâtisserie selon le programme, elearning, travail dirigé et visio de suivi avec le professeur référent.

Les autres jours : apprentissage en entreprise.



SEMAINE CFA

- **3 jours d'ateliers** de pratiques professionnelles
- **2 jours de gestion** appliquée, sciences appliquées, ...

