

FILIERE
PÂTISSERIE

CAP PÂTISSERIE



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



DÉVELOPPEZ VOTRE AUTONOMIE GRÂCE À L'ACQUISITION DES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS PÂTISSIERS

DESCRIPTION

La MFR de Balan accueille des jeunes de 15 à 29 ans désireux de préparer un CAP Pâtisserie en apprentissage près de Lyon, ainsi que des adultes titulaires de la RQTH sans limite d'âge. Découvrez les atouts de notre centre de formation aux métiers de l'hôtellerie à Lyon, le programme de formation et les différentes formules proposées.

OBJECTIFS

- ✓ Développez votre autonomie grâce à l'acquisition des techniques et savoir-faire des artisans pâtisseries. Le geste juste, la précision et la connaissance des produits seront vos maîtres-mots. Une fois ces bases maîtrisées, laissez libre cours à votre créativité ! La pâtisserie française a une grande histoire, **venez en écrire quelques pages avec nous.**

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une seconde professionnelle.

Entretien individuel afin de valider la motivation et le projet professionnel du candidat
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH).

Elle se déroule sur deux années scolaires avec 12 semaines d'école par an (420h).

CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ Expression française
- ✓ Histoire/Géographie
- ✓ Langue vivante
- ✓ Arts appliqués
- ✓ Mathématiques/Sciences
- ✓ Co-intervention
- ✓ Chef d'œuvre

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Technologie professionnelle
- ✓ Sciences appliquées
- ✓ Gestion appliquée
- ✓ Gestion d'alternance
- ✓ Protection Santé Environnement

FILIERE PÂTISSERIE

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Temps d'accompagnement
- ✓ Équipements modernes et performants
- ✓ Boutique pédagogique
- ✓ Farines bio et locales
- ✓ Trophées et concours

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO partenaires**.

- ✓ **Coût de la pension complète :**
102€ par mois/10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**
30€ par semaine de formation
- ✓ Option transport: 10€/mois



Formations
en apprentissage

i INFOS PRATIQUES

EXAMEN

L'évaluation se déroule au travers de deux épreuves terminales et en entreprise durant la période de formation.

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Méthodes mobilisées

- ✓ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✓ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

L'alternance, un véritable atout pour votre formation en pâtisserie près de Lyon

La MFR de Balan prépare les élèves au CAP Pâtisserie exclusivement par la voie de l'apprentissage. **Pourquoi ?** Parce que cela représente, selon nous, la meilleure façon d'intégrer les acquis des cours et les savoir-faire professionnels. Au sein de l'école, les apprentis abordent les cours d'enseignement général, ainsi que les modules techniques qui leur sont présentés par des professionnels de la pâtisserie. Le contenu des cours, conforme au programme officiel, permet aux élèves de se préparer au mieux à l'examen final.

- ✓ la confection de petits fours, de gâteaux, d'entremets.
- ✓ les méthodes d'approvisionnement et de stockage.
- ✓ l'organisation du travail selon des consignes précises.
- ✓ la mise en valeur des produits finis.

Une formation rémunérée pour passer votre CAP Pâtisserie près de Lyon

L'autre gros avantage de l'**apprentissage** pour les élèves est qu'elle leur permet de gagner un salaire, calculé en fonction de leur âge et de leur situation. Après le **CAP**, il est possible de poursuivre votre cursus en préparant un **autre CAP**, une mention complémentaire.

LA **MFR de Balan** dispose d'**équipements modernes** de qualité professionnelle pour tous les métiers de bouche abordés. Les ateliers et laboratoires répondent parfaitement aux exigences du programme et de la spécialité enseignée. L'école dispose d'un internat et propose deux formules de restauration : en **pension complète** ou en demi-pension. Notez que le centre abrite également un **restaurant d'application**. Notre équipe d'enseignants allie pédagogie, bienveillance et passion, pour apporter jour après jour aux élèves un accompagnement sur mesure et le goût du travail bien fait. Vous aimez la pâtisserie ? Vous souhaitez vous former dans le cadre de votre scolarité ou d'une réorientation professionnelle ? Inscrivez-vous à tout moment de l'année et suivez une formation de **CAP Pâtisserie près de Lyon** qui vous donnera les **meilleures bases** pour intégrer le milieu des **grands pâtissiers**.

👛 ET APRÈS

LES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Autre CAP (en 1 an)
- ✓ Certificat de spécialisation (en 1 an)
- ✓ Bac Professionnel (en 2 ans)
- ✓ Brevet professionnel (en 2 ans)

♿ ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ✓ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✓ Établissement aux **normes PMR** requises.
- ✓ Habilité H+
- ✓ Aucune limite d'âge

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan

53, rue Centrale - 01360 BALAN

Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr

