



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site

APPRENEZ LES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE POUR QUE LA BOULANGERIE N'AIT PLUS DE SECRET POUR VOUS !

DESCRIPTION

Venez apprendre les techniques et savoir-faire pour que les pâtisseries fines, entremets et desserts gourmands n'aient plus de secret pour vous. Associez maîtrise des gestes professionnels et créativité afin de satisfaire une clientèle exigeante et passionnée de douceurs ! Sentez, respirez les parfums du beurre, du chocolat, de la vanille et des fruits. **Bienvenue dans l'univers de la pâtisserie !**

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier est un ouvrier qualifié placé sous l'autorité d'un responsable. Le titulaire du CAP Pâtissier est un professionnel compétent. Il réalise des produits de pâtisserie : entremets, tartes, petits gâteaux, desserts de boutique et spécialités traditionnelles. En complément de ces productions, il peut participer à la réalisation de préparations traiteur sucrées. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.



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 vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat.

Adhésion à l'association (100€/an).

1 rentrée au mois de septembre – Entrée possible jusqu'au mois de décembre.



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 DE LA FORMATION

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

→ MODULES GÉNÉRAUX

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

-  **Maîtrise** des technologies professionnelles, de la gestion et des sciences appliquées.
-  **Préparation, réalisation et présentation de produits de pâtisserie et de desserts.**
-  **Compétences générales** (français, mathématiques, langue vivante, histoire, géographie, sciences, enseignement physique et sportif...).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'établissement et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les laboratoires dédiés à la réalisation des produits de pâtisserie, le matériel utilisé, les matières premières, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité au travail...



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

FILIÈRE PÂTISSERIE



ET APRÈS ?

DES POURSUITES D'ÉTUDES

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

COÛT ANNUEL

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

- ✓ **Coût de la pension complète :**
1140€ par an /10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**
420€ par an /10 mois
- ✓ **Option transport:**
100€ par an / 10 mois



Formations
en apprentissage



INFOS PRATIQUES

Préparez votre CAP Boulangerie en alternance à deux pas de Lyon !

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse – Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 330 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Etablissement à taille humaine
- ✓ Temps d'accompagnement
- ✓ Équipements modernes et performants
- ✓ Matières premières de qualité
- ✓ Trophées et concours

Méthodes mobilisées

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



DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus du CAP Pâtisserie dure généralement un ou deux ans, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.



ACCESSIBILITÉ

- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Ambassadeur H+
- ✓ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Epreuve Pratique en PONCTUEL en deuxième année
Epreuve facultative d'Arts Appliqués en PONCTUEL en deuxième année
Pas de validation sous forme de blocs de compétences.



INDICATEURS 2025:

Réussite à l'examen : 89,74 %
Taux de rupture : 15,05 %
Taux d'insertion : Site INSERJEUNES
Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

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

