



# Préparation au CAP en 4 mois 1/2

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

### Prochaines sessions

- D'août à décembre 2010
- De janvier à mai 2011

### ➤ Objet de la formation

Cette formation prépare au **CAP pâtissier en 4 mois et demi**.

Elle s'adresse à des personnes qui n'ont aucune connaissance en pâtisserie :

- à des adultes (+ de 18 ans) qui souhaitent entrer dans la profession,
- à des adultes en reconversion, désirant changer de profession.

Elle s'adresse également :

- à des personnes du secteur alimentaire (boulangers, cuisiniers) souhaitant élargir leurs compétences.

### ➤ Conditions d'admission

3 conditions sont à remplir :

- 1°) Avoir au minimum **18 ans**.
- 2°) Passer un **test de sélection**, organisé à Rouen avant chaque session.
- 3°) Être titulaire d'un **Brevet des Collèges** (BEPC) ou justifier d'un niveau équivalent.  
Si ce n'est pas le cas, vous devrez passer en plus un **test de niveau** à Rouen.

#### NOTE AUX STAGIAIRES ÉTRANGERS

- 1°) Les candidats étrangers non francophones ne passeront qu'un **test linguistique**.  
En effet, pour suivre les cours, il est indispensable de bien comprendre la langue française.
- 2°) Le CAP est un diplôme d'État qui est attribué par le ministère de l'Éducation Nationale.

## Principe de la formation

Cette formation se compose de **3 modules** :

- Module CAP Enseignement général
- Module CAP Pro
- Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie.

## Quels modules choisir ?

PRÉPARATION au CAP PÂTISSIER	Vous n'avez <b>aucun diplôme</b> français	Vous avez <b>au moins un CAP</b> ou diplôme équivalent validé Education Nationale	Vous venez de <b>l'étranger</b> pour suivre la formation
<b>Module CAP Enseignement général</b>	<b>CE MODULE VOUS EST FORTEMENT CONSEILLÉ</b> pour vous préparer à l'examen	<b>CE MODULE NE VOUS CONCERNE PAS</b> Vous en serez dispensé à l'examen	<b>CE MODULE VOUS EST FORTEMENT CONSEILLÉ</b> si vous n'avez pas de diplôme bénéficiant d'une reconnaissance académique
<b>Module CAP Pro</b>	<b>module obligatoire</b>	<b>module obligatoire</b>	<b>module obligatoire</b>
<b>Module complémentaire Gestion</b>	<i>module facultatif</i>	<i>module facultatif</i>	<i>module facultatif</i>
<b>Stage d'application</b> dans une boulangerie pâtisserie française	<b>Stage découverte facultatif réservé :</b> - aux ressortissants du Pôle emploi - aux stagiaires venant de l'étranger		

## Diplômes

Cette formation est sanctionnée par :

- Un **diplôme INBP** remis aux stagiaires qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont obtenu une moyenne de 12/20 sur l'ensemble des notes attribuées périodiquement dans chaque matière.
- Le **CAP pâtissier** délivré par l'Education Nationale.

## Hébergement et restauration

Une nouvelle **résidence**, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires. Agréables et modernes, les studios offrent de belles prestations (équipement mobilier, possibilité de kits linge et vaisselle, accès Internet offert, locaux collectifs tels que salle polyvalente, laverie, cafétéria, local à vélos...). Réservation auprès de l'INBP.

En semaine, le midi, il est possible de **déjeuner** au self (situé au 3<sup>ème</sup> étage de l'INBP).

Hébergement et restauration sont à votre charge.

## Frais de dossier

Demandeur d'emploi 40 € TTC

Autres 80 € TTC

Tarif unique, quel que soit le nombre de module choisi.

## Prise en charge financière

Consultez la notice jointe.

## Les débouchés après la formation

- Travailler dans une pâtisserie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier pâtissier qualifié.
- Etre technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan pâtissier chef d'entreprise (une expérience professionnelle complémentaire après la formation est conseillée.)  
  - > Autant de fonctions qui peuvent s'exercer en France comme à l'international.

Le **PLUS** après la formation : accès au fichier INBP d'offres d'emploi.

## Durée, date et prix des modules

- **Module CAP Enseignement général 66 h**  
 - Français/Histoire-Géo 33 h  
 - Mathématiques/Physique 33 h

Session d'août à décembre 2010

**Du 9 au 13 août 2010** (en continu)  
**et du 27 août au 22 octobre 2010** (les vendredis après-midi)  
 NB Des heures facultatives de soutien seront proposées à partir du 29 octobre

Session de janvier à mai 2011

**Du 10 au 14 janvier 2011** (en continu)  
**et du 31 janvier au 1er avril 2011** (les vendredis après-midi)  
 NB Des heures facultatives de soutien seront proposées à partir du 8 avril

> Prix 2010	2010		2011	
	HT	TTC	HT	TTC
Demandeur d'emploi	536,58 €	641,75 €	570,90 €	682,80 €
Autres	630,96 €	754,63 €	671,55 €	803,17 €

- **Module CAP Pro 600 h**  
 - Pratique professionnelle 450 h  
 - Technologie 65 h  
 - Dessin 33 h  
 - Sciences appliquées à l'alimentation 28 h  
 - Hygiène 12 h  
 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise et Vie sociale et professionnelle 12 h

Session d'août à décembre 2010

**Du 16 août au 22 décembre 2010**

Session de janvier à mai 2011

**Du 17 janvier au 20 mai 2011**

> Prix 2010	2010		2011	
	HT	TTC	HT	TTC
Demandeur d'emploi	5261,10 €	6292,28 €	5342,30 €	6389,39 €
Autres	6189,70 €	7402,88 €	6287,48 €	7519,83 €

- **Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie 40 h**  
 - Réglementation juridique, fiscale et sociale 8 h  
 - Gestion financière 16 h  
 - Gestion commerciale 16 h

Session d'août à décembre 2010

**Du 10 au 14 janvier 2011**

Session de janvier à mai 2011

**Du 20 au 24 juin 2011**

> Prix 2010	2010		2011	
	HT	TTC	HT	TTC
Demandeur d'emploi	442,80 €	529,59 €	452,40 €	541,07 €
Autres	520,80 €	622,88 €	532,40 €	636,75 €

- **Stage d'application dans une boulangerie pâtisserie française, suite à la formation**

> Prix 2010 et 2011

Ressortissants du Pôle emploi (demandeurs d'emploi)

	HT	TTC
10 semaines	262,50 €	313,95 €
20 semaines	441 €	527,44 €

Stagiaires venant de l'étranger

	HT	TTC
10 semaines	308 €	368,37 €
20 semaines	518 €	619,53 €

## INFO EXAMEN : passage du CAP PÂTISSIER

Toutes les épreuves se déroulent à l'INBP, après la formation.  
 - En décembre 2010/janvier 2011 (session d'août à décembre 2010).  
 - En mai/juin 2011 (session de janvier à mai 2011).