



CAP PATISSIER Nouvelle réforme

Objectif : préparation des candidats libres pour l'examen national du CAP

Durée de la formation : 2 ans pour la première session de cette nouvelle réforme

Nombre d'heures de formation présentiel labo : 300 h à raison de deux jours par mois de 10h par jour sur 20 mois

Stage fournis : 2 stages de 7 semaines chacun , un sur le pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux et gâteaux de voyage et un sur le pôle 2 : entremets et petits gâteaux

Tarif horaire : 12,5€ HT de l'heure

TVA à 20%

MONTANT TOTAL : 4800€

Compris dans la formation :

- 2 jours de cours en labo par mois
- 2 examens blancs
- Stage fournis
- Un devoir écrit après chaque module, des préparations à faire et à rendre sous forme de photo par mail, travail noté
- Suivi sur mesure selon le projet professionnel : disponibilité notamment
- Accompagnement au projet professionnel : mise en relation avec un conseiller en banque pour avoir des informations sur les financements pros
- Cours théoriques sous forme de fiches
- Travail à faire à la maison et à rendre régulièrement
- Groupe whatsapp pour le suivi
- Visite au salon du Sirha de Lyon (sous réserve qu'il ait lieu et des conditions liées au Covid)

Non inclus : mallette de matériel et tenue professionnelle

Responsable Administratif et pédagogique : Karine HERVE

Formateurs : Karine HERVE - Aymeric Leblanc