



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP Pâtissier-ère**  
*Sur 1 an*

**CERTIFIÉ PAR**

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

**OBJECTIFS**

Le /la titulaire du CAP Pâtissier-ère aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente
- Être en contact avec la clientèle

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- CAP Boulanger-ère 1 an
- CAP Glacier-ère
- CAP Chocolatier-ère confiseur-euse
- Mention Complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiseries spécialisées
- Mention Complémentaire Chocolatier-ère - Confiseur-euse

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier-ère de production en pâtisserie artisanale
- Pâtissier-ère
- Ouvrir une pâtisserie

**CONTENU DE LA FORMATION**

**1 - Production pâtisserie**

- Réaliser des préparations préliminaires
- Réaliser des pâtisseries, entremets
- Décorer
- Réaliser des recettes

**2 - Chocolaterie**

- Maîtriser les techniques de base du chocolat
- Maîtriser la cuisson du chocolat
- Réaliser des éléments de décors en chocolat

**3 - Confiserie**

- Maîtriser les techniques de base du sucre
- Maîtriser la cuisson du sucre
- Réaliser des décors à base de sucre

**4 - Organiser sa production**

- Organiser son travail
- Approvisionner
- Entretien et prévention des risques professionnels

## **5 - Gestion des approvisionnements**

- Contrôle qualité
- Gestion des stocks
- Conserver

## **6 - Communication professionnelle**

- Avoir une attitude et posture professionnelle
- Communication en interne
- Assister le chef dans son travail
- Commercialisation

## **Enseignement général**

- Prévention –santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences Physiques - Chimie
- Langue vivante étrangère : anglais
- Éducation Physique et Sportive

## **LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ**

Entreprises artisanales ou industrialisées

## **MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE**

### **Activité 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

### **Activité 2 Entremets et petits gâteaux**

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

\*\*\*\*\*

## **Certifié par**

Le Ministère de l'Éducation nationale

## **CONDITIONS D'ADMISSION**

En 1 an : Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 4 minimum

## **Prérequis exigés**

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end.

## **CALENDRIER**

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## **DURÉE**

450 heures / an

## TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Examen final ponctuel

## HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

