



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

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

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

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

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

