



Mis à jour en novembre 2023

CAP PÂTISSIER-ÈRE

**SUR
1 AN**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

**SUR
1 OU 2 ANS**
-- semaine A --
4 jours CFA
1 jour entreprise
-- semaine B --
5 jours
entreprise



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP Pâtissier-e 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

POURSUITE D'ÉTUDES

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

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

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

CONDITIONS D'ADMISSION

En 2 ans : Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu-e de 3^{ème}

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.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

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.



CONTENU DE 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

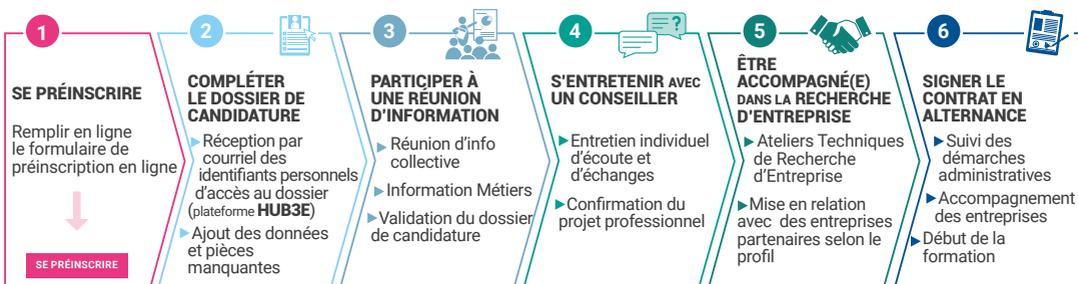
6 - Communication professionnelle

- Avoir une attitude et posture professionnelle
- Communication en interne
- Assister le/la chef-fe 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

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

Entreprises artisanales ou industrialisées.