Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

CAP PÂTISSIER·ÈRE

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier 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

PROGRAMME

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

Eligible au CPF
Code RNCP 35316 – Formacode 21528

À savoir

Conditions d'admission
pour un CAP en 1 an : être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 4 minimum

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

Méthodes et modalités pédagogiques
Présentiel – Distanciel
Examen blanc
Examen final ponctuel
Pédagogie active, méthodes actives basées sur l'apprentissage de gestes pratiques effectués à partir de mises en situations en atelier.

Validation
Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie formation continue

Tarif
8 100 €
CPF, financement personnel, Pro A, projet de reconversion : nous contacter

Dates de session(s)
Septembre 2024 (dates à confirmer)

Durée : 1 150 heures
– 450 heures en centre
– 210 heures en FOAD
– 490 heures en entreprise

Lieu : FDME Évry-Courcouronnes

Modalité d'accès : Préinscription

CONTACT

Soumia BENICHOU
s.benichou@fdme91.fr
01 60 79 74 29

formation.continue@fdme91.fr

ACCESSIBILITÉ
aux personnes en situation de handicap

Site et formations accessibles* aux Personnes en situation de handicap ou situations pénalisantes ponctuelles. Contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr
** des aménagements pourront être nécessaires le cas échéant sur demande de l'intéressé*