



CAP PÂTISSIER

Date de publication : 27.03.2024

Date fin d'enregistrement : 31.08.2029

Mise à jour de la fiche produit : 02.06.26



Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.
Notre référent est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.



Ce dispositif s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes

CHOISIR L'APPRENTISSAGE POUR SE FORMER

Avec des formations aux spécialités variées, l'apprentissage est l'une des voies privilégiées pour devenir un professionnel qualifié. C'est un mode de formation professionnelle où :

- ✓ Vous alternez des périodes de formation théorique au centre de formation d'apprentis (CFA) et des périodes de mise en œuvre pratique en entreprise pendant lesquelles vous allez acquérir l'expérience et les compétences professionnelles en lien avec votre diplôme.
- ✓ Vous signez un **contrat d'apprentissage**. C'est un contrat de travail de type particulier conclu avec un employeur
- ✓ Vous êtes accompagné par un **maître d'apprentissage** en entreprise et un **formateur référent** au CFA
- ✓ Vous avez un **statut de salarié**. Et comme tout salarié, vous avez des droits et des obligations : temps de travail, salaire, congés payés, santé...
- ✓ Vous percevez un **salaire variable** selon votre âge, le diplôme préparé et la progression dans le cycle de formation

Le contrat d'apprentissage est un moyen efficace pour se former et intégrer une entreprise, avec une qualification professionnelle à la clé.

PUBLIC CIBLE

Jeunes sortis de 3^{ème} ayant 15 ans avant le 31 décembre de l'année de la formation

Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'année de formation

PRÉSENTATION SUCCINCTE DU MÉTIER

Le titulaire du CAP pâtissier est un professionnel qualifié. Le pâtissier est un véritable maestro de la crème pâtissière, orfèvre des gâteaux, dont la dextérité permet à la fois de décliner les grands classiques et d'inventer ceux de demain. Un métier hautement technique, le pâtissier crée ses produits quasiment toujours à la main.

LES MISSIONS

Le titulaire du CAP Cuisine est amené à gérer des activités liées à la :

- Production de produits de pâtisserie
- Gestion des produits alimentaires
- La sécurité et l'hygiène alimentaire

Les principales tâches liées à l'activité professionnelle sont :

- Exécuter les techniques de fabrication de produits pâtisseries
- Respecter des normes d'hygiène et sanitaires
- Approvisionnement en matières premières
- Entretien du lieu de travail et des appareils

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants : pâtisseries artisanales, pâtisserie-boulangerie artisanale, chocolaterie artisanale, glacerie, traiteur ou restauration commerciale

Le pâtissier exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. Dans des pâtisseries de quartiers. Cette profession étant considérée comme une fonction critique, les emplois ne manquent pas.

Métiers possibles : Ouvrier en pâtisserie

QUALITÉS REQUISES

- *Avoir des compétences d'ordre relationnel* (sens du contact avec la clientèle, sens du travail en équipe, sens artistique, mener une équipe, etc...)
- *Avoir des compétences relevant de la gestion* (organisation du travail, gestion du temps, sens de la planification, respect des normes d'hygiène et de sécurité, contraintes économiques, etc. ...)

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de préparer et d'obtenir la certification du diplôme délivré par le **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou des blocs de compétences peuvent être accordées au candidat.

PRÉ-REQUIS

Avoir un **projet professionnel réfléchi** et confirmé dans la spécialité choisie

Avoir un **niveau de fin de Collège**

MODALITÉS D'ADMISSION

- ✓ Dossier de candidature
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Entretiens individuels
- ✓ Validation de la candidature

Rappel : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise dans les 3 mois suivant l'entrée en formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription : de mars à juin

Prochaine rentrée : mi-septembre avec les journées d'intégration et les réunions

Début des cours : octobre

DURÉE DE LA FORMATION

24 mois

Des aménagements de durées sont possibles selon les prérequis du candidat. La durée sera déterminée dans le cadre du positionnement et de l'entretien

COÛT DE LA FORMATION

Formation financée par les OPCO selon le tarif mentionné au référentiel France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/fiche/aprentissage-mise-a-jour-du-referentiel-des-niveaux-de-prise-en-charge-issus-de-la-procedure-complementaire/>

Frais annexes possibles pour l'apprenti (manuels, EPI, déplacements, restauration...)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

BTM pâtissier

BM pâtissier, glacier, traiteur

CQP vendeur conseil spécialisé dans l'alimentation artisanale

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de la formation, le titulaire de ce diplôme sera en mesure de :

- Identifier les matières premières, les ingrédients et leurs utilisations en pâtisserie
- Réaliser les préparations de base et les productions de pâtisserie courantes
- Mettre en œuvre les techniques de fabrication, de cuisson, de finition et de décoration
- Organiser son poste de travail et participer à la gestion des stocks
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité
- Contrôler la conformité des produits réalisés
- Communiquer efficacement avec les différents acteurs de l'entreprise et la clientèle.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements techniques et professionnels :

Pôle 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

Pôle 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

Connaissances en matière de santé et sécurité professionnelles :

Sauveteur Secouriste au Travail

Prévention Santé Environnement

Enseignements généraux

Français, histoire-géographie-EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, langue vivante 1, arts appliqués et cultures artistiques et EPS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Rythme alterné
CFA/entreprise



Organisation de la formation
(planning, outils pédagogiques..)



Livret d'apprentissage
Suivi de la formation

MODALITÉS DE FORMATION



Des ateliers professionnels



Cours en distanciel



Formation à l'extérieur*

*Pour certaines spécialités, des déplacements au sein des lycées partenaires, en Guadeloupe ou à St Martin, peuvent avoir lieu durant la formation.

MOYENS HUMAINS

La formation est assurée par des formateurs disposant des certifications nécessaires et répondant aux exigences d'expérience professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative tout au long de la formation par un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités, notamment sur le lieu d'apprentissage.

Évaluation certificative : épreuves ponctuelles et Contrôle en Cours de Formation (CCF)

2024

Taux de réussite : 100 %

Taux de satisfaction : 81 %

Taux d'insertion : 100 %

Taux d'abandon : 0 %

Taux de poursuite des études : 0 %