



Mise à jour : 12/02/2025

CAP Pâtisserie

Le titulaire du CAP pâtisserie est un professionnel de la Pâtisserie qui maîtrise la fabrication depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation.

Dates

Septembre 2025 à juin 2027

Durée

868 h de formation en centre en alternance sur 2 ans (possibilité d'adapter le parcours sur 1 an selon le profil du candidat) - En présentiel

Tarifs

Nous consulter - Fiche RNCP38765 - CAP Pâtissier - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024

Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation, CPF transition

Lieux

BRIANÇON

Contact

Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien de positionnement

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
31/08/2024

Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP38765BC01-Production de petits fours et gâteaux de voyage / RNCP38765BC02-Production d'entremets et petits gâteaux / RNCP38765BC03-Français et Histoire-géographie-Enseignement moral et civique / RNCP38765BC04-Mathématiques et physique chimie / RNCP38765BC06-Langue vivante étrangère / RNCP38765BC07-Prévention-santé-environnement / RNCP35316BC08-Arts appliqués et cultures artistiques

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Ecole supérieure en pâtisserie

Publics

Jeunes (16 ans et +) et adultes sans emploi en reconversion, ayant besoin d'améliorer leurs possibilités d'accès à l'emploi, dans le cadre d'un projet professionnel qui nécessite un complément de formation et possédant les prérequis exigibles pour accéder à la validation visée.

Objectifs

S'approprier les compétences, techniques et savoir-faire et savoir-être permettant d'obtenir le CAP pâtissier, c'est à dire :

- Savoir fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- S'approprier les procédés de transformation, les normes d'hygiène et de sécurité; conformément à la législation en vigueur et compte-tenu des recommandations liées au développement durable (lutte antigaspi alimentaire notamment)
- Maîtriser la mise en valeur des produits finis destinés à la vente
- Accueillir et servir la clientèle
- Identifier et répondre aux besoins des consommateurs

Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter.

Programme

Unités d'enseignement général

- Français, histoire et géographie
- Mathématiques, sciences
- Anglais
- Arts appliqués

Unités professionnelles

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Entremets et petits gâteaux
- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et atelier pâtisserie, et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de pâtisserie. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Evaluation

Exercices pratiques, examens blancs, tests techniques, chef d'oeuvre.

Validation

CAP Pâtisserie organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

Equipes pédagogiques

Taux de satisfaction
100% session 2023-2024

Taux de réussite
100%

Nombre de stagiaires
1 en apprentissage

Taux d'abandon/interruption
0%

Taux d'insertion
100%

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

Débouchés

Aide pâtissier, pâtissier.

Les secteurs d'activité visés par cette formation : pâtisseries artisanales, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, gde et moyenne surface (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle.



Les +

Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en cuisine pédagogique en alternance avec des périodes en entreprise. Moyens audiovisuels et informatiques.

Un formateur principal passionné et très expérimenté dans les formations Cuisine