

Boulangerie Pâtisserie

Pâtissier

CAP - Formation Diplômante de Niveau 3 -

Public / Statut*

Lycéens

Alternance :

Apprentissage ou contrat de professionnalisation

Salariés dans le cadre :

- D'un contrat de transition professionnelle
- Du plan de développement des compétences

Demandeurs d'emploi

Durée

Durée moyenne de 420 à 840 heures

(A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

Modalités et délais d'accès

Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier

Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier

Entrées et sorties permanentes

(en fonction des dates de certification et des places disponibles).

Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

Tarifs

Quel que soit votre statut (apprenti, stagiaire, personne en reconversion), votre formation pourra être prise en charge par l'OPCO, l'Etat et/ou la Région. Les conditions tarifaires sont à disposition sur la page d'accueil de chaque Fédération Régionale

Rythme de l'alternance

- **Cursus apprenti :**

En centre de formation : 25 %

En entreprise : 75 %

- **Cursus lycéen :**

Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :

- Au lycée : 50 %

- En entreprise : 50 %

Modalités d'évaluations

- Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur,

- Évaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence,

- Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation),

- Examen final : diplôme, titre ou certification.

* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation.

Prérequis

Savoir lire, écrire en français, s'exprimer en français en continu, comprendre une consigne simple en français

Connaître les savoirs de base mathématiques nécessaires à l'apprentissage du métier

Informations sur le métier

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie, de viennoiserie glacerie et chocolaterie 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

+ voir blocs de compétences ci-dessous

Blocs de compétences

EP1 Réaliser une tour, des petits fours secs et moelleux et des gâteaux de voyage

EP2 Réaliser des entremets et petits gâteaux

EG1 Français et Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique

EG2 Mathématiques Sciences physiques et chimiques

EG3 Éducation physique et sportive

EG4 Langue vivante étrangère

UF Arts appliqués et cultures artistiques

Contenu de la formation

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
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
Pour plus d'informations, voir le [CARIF OREF CAP Pâtissier](#).

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
Formation mixte (présentiel et distanciel)
Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
Individualisation
Formation en situation de travail en entreprise
Formation en mode projet

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques
Salles de cours
Centre de ressources
Supports pédagogiques

Informations complémentaires et indicateurs d'appréciation pour les formations certifiantes et Diplômantes

Veillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :

- Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'études
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées
- La valeur ajoutée de l'établissement

Possibilité de conserver les blocs de compétences validés lors de la certification

Equivalences, passerelles : non

Suite de parcours : insertion dans la vie active, Mention Complémentaire Pâtissier, Brevet professionnel Pâtissier, Brevet Technique des métiers Pâtissier

RNCP N° [35316](#)

Code CPF : 327050

Pour plus d'informations, nous contacter.

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

ANGLET | LONS

Tél : Anglet 05 59 63 87 57 | Lons 05 59 92 81 77
Email : communication.angletlons@compagnonsdutourdefrance.org
3 allée de Bellevue, 64600 Anglet | Mail de Coubertin, 64140 Lons
64 - Pyrénées Atlantiques