

Pâtissier

Type de formation : CAP

Formation Diplômante de Niveau 3

Public / Statut *

Lycéen

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

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.

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 %

Durée

Durée moyenne de 420 à 840 heures (A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

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

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

Information sur le métier

Veuillez 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

Objectif 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

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

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

- Le taux d'obtention des diplmes 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, la suite des formations dispensées
- La valeur ajoutée de l'établissement

RNCP N° 35316 - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Date de publication de la fiche : 02-03-2021 Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2024 Code CPF : 327050

Pour plus d'informations, nous contacter.

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

Fédération compagnonnique d'Anglet

3 allée de Bellevue,
64600 Anglet