

Inscription au RNCP
38765

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation
9 mois en apprentissage
De septembre à mai

Rythme de la formation:
Campus : 2 semaines
Entreprise : 2 semaines



Pré-requis

Etre âgé de 16 à 29 ans.
Etre titulaire d'un : bac général
ou bac pro ou techno dans un
domaine autre que celui de
l'hôtellerie-restauration
En réorientation scolaire ou
professionnelle

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



Profil et qualités indispensables

Excellente condition physique
(station debout prolongée,
amplitude horaire)
Habilité et dextérité
Sensibilité organoleptique et
esthétique
Accepter les rigueurs du travail
en équipe
Appliquer les normes d'hygiène
et de sécurité



CAP POST-BAC PÂTISSIER

OBJECTIF PRINCIPAL

*Acquérir les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.*

LE MÉTIER DE PÂTISSIER

Entremets, tartes, confiseries, petits-fours, viennoiseries, chocolats... toutes sortes de délices sont réalisés par le pâtissier pour le plus grand plaisir des gourmands. Il fabrique à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Le pâtissier est aussi un artiste, capable d'inventer de nouveaux desserts aussi bons que beaux. Il doit faire preuve de créativité aussi bien dans les saveurs que dans la décoration des desserts.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CAP POST-BAC Pâtissier alterne cours au campus et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- d'acquérir les bases de la pâtisserie et d'exécuter de manière autonome et professionnelle les techniques de fabrication de produits pâtisseries à partir de matières premières
- de s'adapter aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise
- d'obtenir une première qualification professionnelle reconnue par la profession



Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



Évaluation :

Matières générales : pas d'épreuves

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise (épreuve écrite, pratique et orale)
- Ponctuel : Convocation à date et heure fixes



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



FORMATION

13 semaines de présence au minimum sont obligatoires au campus, soit un total de 455 heures de formation dispensées par l'établissement.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL : Travaux pratiques : 2/3 Pâtisserie et 1/3 Cuisine-Traiteur et Atelier Tour GCC (viennoiserie-boulangerie, confiserie, chocolaterie, glacerie)
Technologie professionnelle de pâtisserie, Chef d'oeuvre, Gestion, Prévention Santé Environnement

ENSEIGNEMENT GENERAL : Arts Appliqués, Anglais

EXAMEN FINAL

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP Pâtissier permet de :

- démarrer dans la vie active avec un poste d'ouvrier(ère) de fabrication qualifié(e). Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire, responsable de fabrication, responsable de point de vente
- d'exercer dans les structures suivantes : pâtisserie artisanale, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, grande et moyenne surface rayon pâtisserie, salon de thé, traiteur, pâtisserie industrielle. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.
- la poursuite d'études est également possible en : CS Pâtisserie de Boutique, en CS Cuisinier en Desserts de Restaurant, CAP Boulanger, CAP Chocolatier-Confiseur, CAP Glacier, BAC PRO Boulanger-Pâtissier.