

Inscription au RNCP
38765

Diplôme Niveau 3

CAP PÂTISSIER 2 ans



Durée de la formation :
2 ans en apprentissage

Rythme de la formation:
2 semaines campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans
Après une classe de 3ème
complète

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

OBJECTIF PRINCIPAL

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

LE MÉTIER

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

Formation courte d'une durée de 2 ans, le CAP Pâtissier permet d'apprendre à :

- préparer les pâtisseries et à organiser leur fabrication
- mettre en place le poste de travail pour une production donnée
- peser, mesurer, quantifier
- exécuter les préparations de base
- mettre en forme les préparations : fabriquer les pâtes, les crèmes
- conduire les fermentations, les cuissons
- réaliser tout ou partie des éléments de décor
- conditionner-identifier
- gérer les stocks de produits
- ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
- appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
- agir en respectant l'environnement

FORMATION

26 semaines de présence au minimum sont obligatoires au campus, soit un total de 910 heures de formation dispensées par l'établissement. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec une boulangerie-pâtisserie.



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 CFA



Évaluation :

Matières générales :
pas d'épreuves

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise
- Ponctuel



Inscriptions :

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

Je candidate !



CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Travaux pratiques de pâtisserie - Technologie appliquée pâtisserie - Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie - Chef d'Oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences
Anglais - Arts appliqués et culture artistique - Education Physique et Sportive

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 2 ans permet :

- d'acquérir les bases de la pâtisserie et d'exécuter de manière autonome et professionnelle les techniques de fabrication de produits pâtissier à partir de matières premières
- de s'adapter aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise
- d'acquérir au bout des 2 ans, une première qualification professionnelle reconnue par la profession
- démarrer dans la vie active avec un poste d'ouvrier(ère) de fabrication qualifié(e).
- 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.
- la poursuite d'études est également possible en :
CS Pâtisserie de Boutique (9 mois), CS Cuisinier en Desserts de Restaurant (9 mois), CAP Boulanger, CAP Chocolatier-Confiseur, CAP Glacier, BAC PRO Boulanger-Pâtissier.