

Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier

CAP

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

La formation CAP Pâtissier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail,
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations.

Programme

Enseignements généraux

- Prévention santé environnement
- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'œuvre
- Arts appliqués

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Infos pratiques

Durée

2 Année(s)

Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Contacts

CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Saint-Malo, Fougères, Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr
06.75.65.61.83

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Fougères, Saint-Malo, Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr
02 99 05 45 59

GILETTE CORINNE Assistante Formation (Fougères)

corinne.gilette@cma-bretagne.fr 02 99 94 58 81

PIGEON EVELYNE Assistante Formation (Saint-Malo)

evelyne.pigeon@cma-bretagne.fr 02 99 40 69 56

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. - Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter

➔ **Niveau de sortie :** CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis- Créatif

- Minutieux, précis et rigoureux
- Goût développé
- Sens de l'esthétique
- Capacité d'organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à gérer son temps et à être rapide
- Bonne résistance physique et gestion du stress
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées- Pâtisserie artisanale sédentaire ou non-sédentaire

- Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Pâtisserie-chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Rayon pâtisserie de grande ou moyenne surface
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle

Nous consulter

Perspectives métiers

Ouvrier pâtissier dans entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

Poursuite d'études

Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger : CAPMention Complémentaire Employé Traiteur : MC

Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-Confiseur 1 an : CAP

CAP Glacier Fabricant en un an : CAPMention Complémentaire Pâtisserie en boutique : MC

Mention Complémentaire Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie : MC

Sessions

Fougères

- A minima 800h, parcours en 2 ans.
A minima 400h parcours en 1 an.
Réduction de durée suivant profil.

Saint-Malo

- A minima 800h, parcours en 2 ans.
A minima 400h parcours en 1 an.
Réduction de durée suivant profil.

Bruz

- A minima 800h, parcours en 2 ans.
A minima 400h parcours en 1 an.
Réduction de durée suivant profil.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Certificat d'aptitude professionnelle

pâtissier

Date et mise à jour des informations : 12/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr