

FICHE DIPLÔME

CAP PÂTISSIER

Le titulaire du CAP Pâtissier sait préparer les pâtisseries et organiser la fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Formation
diplômante par
apprentissage

Niveau de sortie
3 (CAP)
Code RNCP : 38765

en alternance
en présentiel et
à distance

Date de début des parcours certifiants : 01-09-2024
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

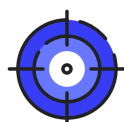


PRÉ-REQUIS :

- Avoir 15 ans et plus ou sortie de 3^{ème}.
- Admission définitive à la signature d'un contrat en apprentissage.

Délais et modalités d'accès :

Intégration en apprentissage sur candidature et tout au long de l'année.



OBJECTIFS :

- Assurer la traçabilité des produits et leur conservation.
- Gérer l'approvisionnement de sa pâtisserie (gestion des stocks).
- Bien choisir sa matière première.
- Développer un esprit créatif.
- Maîtriser les techniques de chocolaterie.
- Maîtriser les techniques de feuilleté.
- Fabriquer des pâtes artisanales.
- Acquérir les compétences boulangères.
- Fabriquer des viennoiseries.
- Maîtriser les techniques de confiserie.
- Concevoir des plats de traiteur.
- Créer un dessert, des petits fours, des crèmes...
- Assurer une bonne présentation d'un produit fini.



COMPÉTENCES VISÉES :

- Fabriquer : les pâtes feuilletées, brisées, sablées, à choux... Les crèmes pâtisseries, anglaises, fouettées...
- Cuire le sucre (sirops, nougatine...).
- Réaliser des produits d'accompagnement (coulis de fruits, sauce caramel...).



DURÉE :

Contrat d'apprentissage de 2 ans, aménageable en 1 an selon le profil de l'apprenti.

910 heures réparties entre le temps en CFA et en entreprise.



TARIFS :

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat).

L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.



PUBLIC :

Jeunes sortant de 3^{ème} toutes catégories. Nous consulter pour les autres publics.



ACCESSIBILITÉ :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'invalidité et/ou contre-indication médicale.



LIEU DE FORMATION :

CFA CACIMA



STATISTIQUES :

Taux d'obtention : 100 %
Taux d'insertion : 50 %
Taux d'abandon : N.D.
Taux de poursuite d'étude : 50 %

- Exécuter des décors en sucre et en chocolat.
- La vente (la communication, les acteurs, le déroulement, les opérations à caractère administratif, l'information et les services à la clientèle, les réclamations, l'attractivité).
- L'environnement économique, juridique et social des activités professionnelles.



PROGRAMME DE FORMATION :

Enseignements professionnels :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux

Enseignements généraux :

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante 1 : anglais
- Arts appliqués et culture artistique (facultatif)



MÉTHODES :

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. À noter qu'une partie des enseignements est effectué à distance.



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours. En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définies par le Ministère, il valide son diplôme.

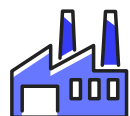
Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.



ÉQUIVALENCES & PASSERELLES :

Certaines de nos formations permettent des passerelles d'une formation à l'autre en aménageant les parcours.



DÉBOUCHÉS :

Débouchés professionnels :
Pâtissier

Secteurs d'activités :
Artisanat (pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur), hôtellerie-restauration, grande distribution, industrie agroalimentaire.



SUITE DE PARCOURS POST DIPLÔME :

Insertion professionnelle
CAP connexe Boulanger
CAP connexe Chocolatier-confiseur
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
Mention complémentaire Pâtisserie
Bac pro Boulanger-pâtissier

CONTACTEZ-NOUS :



4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Email : cfa@cacima.fr
Téléphone : 41 05 46

Organisme de formation enregistré sous le n° 05973158197 auprès du Préfet de région.

PARTENAIRES

