



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

PÂTISSERIE

*Le Pâtissier, artisan de rêves et
de plaisirs gustatifs*

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Au rythme des modes et des saisons, le pâtissier participe aux heureux événements de la vie de ses clients : anniversaires, mariages, communions et grandes communions.

Il confectionne des gâteaux, des biscuits, des viennoiseries mais sait aussi les rendre alléchants par une décoration travaillée.

Il doit connaître les ingrédients de base (farine, sucre, laitages, chocolat...) et leur utilisation pour doser et préparer la pâte, la garniture, surveiller la cuisson et créer la décoration.

Soumis au jeu de la concurrence, il doit fidéliser ses clients. Il peut donc fabriquer aussi des produits salés comme des pizzas, des quiches, des plats cuisinés...

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Travail debout, à la chaleur.
- Travail en horaires décalés : comme pour beaucoup de métiers de bouche relatifs aux produits frais, le travail du pâtissier commence très tôt le matin. Il travaille également les week-end et jours fériés compris. La fermeture d'un ou deux jours en semaine tend à se généraliser.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CAP PÂTISSERIE

Diplôme national de niveau 3.

Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Déterminer les doses nécessaires à la réalisation des différents produits de pâtisserie.
- Organiser son travail.
- Réaliser des recettes pâtisseries.
- Enfourner les préparations et surveiller la cuisson.
- Préparer les pâtes, et la viennoiserie.
- Présenter et mettre en valeur les fabrications.

QUALITÉS REQUISES

- Résistance physique.
- Ponctualité.
- Très grand soin, ordre, attention, réflexion.
- Bonne mémoire.
- Dextérité, vivacité.
- Goût et odorat.
- Esprit d'initiative, imagination, esprit d'équipe.

CONDITIONS DE LA FORMATION

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois).
- En Entreprise : en moyenne 2 semaines / mois.
Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Travaux Pratiques de Pâtisserie.
- Technologie de Pâtisserie.
- Hygiène Alimentaire.
- Sciences Appliquées.
- Connaissance de l'Entreprise.
- Prévention Sécurité Environnement.
- Arts appliqués.

Enseignement Général :

- Français.
- Mathématiques.
- Histoire/Géographie/Education civique.
- Sciences Physiques et Chimiques.
- Éducation Physique et Sportive.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

MENTION COMPLEMENTAIRE

PÂTISSERIE - GLACERIE CHOCOLATERIE - CONFISERIE

*Diplôme national de niveau 3.
Il donne une spécialisation à la qualification de départ.*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer l'approvisionnement des stocks.
- Organiser les activités et gérer l'environnement de travail.
- Réaliser des préparations, des éléments de composition et de décor.
- Contrôler la conformité des productions et en évaluer la qualité.
- S'informer et communiquer.

QUALITÉS REQUISES

- Dexterité.
- Résistance physique.
- Imagination, créativité.
- Sens artistique.
- Hygiène corporelle rigoureuse.
- Adaptabilité aux exigences du métier : horaires décalés, travail le dimanche et les jours fériés, etc.

CONDITIONS DE LA FORMATION

Prérequis : Avoir un diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP) dans la même spécialité.

La formation se déroule en alternance sur 1 an :

- Au C2M : 400 h/an (en moyenne 1 semaine / mois).
 - En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois.
- Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Pratique professionnelle.
- Technologie professionnelle.
- Arts appliqués à la profession.
- Sciences appliquées à la profession.
- Gestion appliquée à la profession.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.