CAP PÂTISSIER

Mise à jour le : 23/05/2024
Selon arrêté du 06/03/2019 portant création du diplôme
J.O. du 16/04/2019
RNCP : 38765 Date de publication : 27.03.2024
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus. L'âge peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Frais d'inscription et de dossier (34€ pour 2 ans)

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison de 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie et de viennoiserie destinés à la commercialisation. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Avoir un sens artistique et créatif
- Être organisé et discipliné
- Être polyvalent et dynamique
- Faire preuve de curiosité et de créativité
- Savoir travailler en équipe

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Réceptionner des produits et effectuer le suivi des stocks
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer préparation, cuisson et finition des pâtisseries
- Préparer des éléments de garniture, les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) en 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Réalisation du « chef d'œuvre »

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire/Géographie/EMC
- Mathématiques
- Physique - Chimie
- Prévention Sécurité Environnement
- Education physique et sportive
- Langue Vivante : Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger (proposé au C2M)
- MC Pâtisserie de boutique (proposé au C2M)
- BTM Pâtissier

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution
- Artisan pâtissier

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques