



## CAP PÂTISSERIE

Vous voulez devenir un professionnel de la pâtisserie, travailler dans un secteur dynamique

### COMPÉTENCES VISÉES

- Exécuter de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries,
- Faire preuve d'habileté et de dextérité, - S'adapter aux différents postes (tours, entremets, cuissons, ...) selon la structure de l'entreprise,
- Travailler avec rigueur,
- Avoir une sensibilité organoleptique et esthétique,
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité,
- Avoir le sens du travail en équipe.

### MODALITE D'EVALUATION

- Diplôme d'Etat délivré par le Ministère de l'Education Nationale à partir d'épreuves terminales en fin de cycle.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active et participative
- Echanges à partir d'expériences
- Travaux pratiques
- Intervention en classe et visites

Code : RNCP38765

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement : 01-09-2020

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

12 semaines à la MFR/an

35 heures par semaine

40 semaines en apprentissage par an (dont 5 semaines de congés payés)

420 h de formation par an

840 h

100% de réussite  
EN 2024

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Bloc 1 : Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

#### Bloc 2 : Production d'entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

#### Enseignement général :

- Prévention-santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

**MFR**

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

À ORMOY LA RIVIERE



## Poursuite d'études

- Mention complémentaire "technique de tour en boulangerie et en pâtisserie" en 1 an
- Mention complémentaire "Pâtisserie de boutique" en 1 an
- CAP Boulanger en 1 an CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier en 2 ans
- Brevet Technique des Métiers confiseur - glacier - traiteur en 2 ans

## Débouchés :

- Pâtissier dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution
- Pâtissier en restauration

## Tarifs :

- 150 € de frais d'adhésion / inscription
- Tarif vie résidentielle sur le site internet

## Rémunération de l'apprenti

Année d'exécution du contrat	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans
1ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC
2ème année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC
3ème année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC



## PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 30 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3ème) - Aucun pré-requis
- Accessibilité aux personnes en situation d'handicap.

## Délai d'accès

Inscription : à partir de janvier pour la rentrée prochaine.

Calendrier : entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## Parcours d'entrée en formation



## COORDONNEES

CFA MFR du Moulin de la Planche  
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière  
01 64 94 58 98 - [www.cfa-moulindeplanche.fr](http://www.cfa-moulindeplanche.fr)  
[secretariat@cfa-moulindeplanche.fr](mailto:secretariat@cfa-moulindeplanche.fr)



Formation par alternance  
À ORMOY LA RIVIERE