

CAP PÂTISSERIE

APPRENTISSAGE

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

100%
de réussite
aux examens
2024

COMPÉTENCES VISÉES

- Exécuter de manière professionnelle et autonomes 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

PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 29 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3^{ème}) - Aucun pré-requis
- Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

MODALITÉS D'ACCÈS

- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Parcours en 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription à partir de février

Pour une rentrée différée, nous consulter

Code : RNCP38765

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

Date d'enregistrement : 01-09-2020

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
- Arts appliqués

DURÉE & DATES

- Formation en 2 ans (ou 1 an)
- De Septembre à Juin
- 12 semaines de cours par an - soit 420h de formation par an

840 h

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

à ORMOY-LA-RIVIÈRE



MODALITE D'ÉVALUATION

- Diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale à partir d'épreuves terminales en fin de cycle

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation "technique detour en boulangerie et en pâtisserie" en 1 an
- Certificat de spécialisation "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

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Classe informatique
- Salles de cours équipées en matériel multimédia
- Laboratoire de pâtisserie
- Accompagnement particulier pour les candidats avec une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH) en partenariat avec la Chambre des Métiers et la Chambre de Commerce
- Internat

COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire sur le site internet : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO)

Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti

COORDONNÉES

CFA MFR du Moulin de la Planche
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière
01 64 94 58 98 - www.cfa-moulindeplanche.fr
secretariat@cfa-moulindeplanche.fr
Établissement Privé sous contrat avec l'État

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
à ORMOY-LA-RIVIÈRE