

CAP pâtissier



Lieu de formation

41 ZA Galmot - CAYENNE

Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

Objectifs de la formation

La formation CAP pâtissier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- pratique professionnelle
- technologie
- sciences appliquées
- gestion appliquée
- chef d'œuvre

Enseignements généraux

- prévention santé environnement
- français
- histoire géographie et éducation morale et civique
- mathématiques
- sciences physiques et chimiques
- éducation physique et sportive
- langue vivante (anglais)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratique au CFA
- 35h par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise, dont 5 semaines de congés payés



Prérequis

Français lu, écrit, parlé



Pour qui ?

En alternance

- avoir au moins 15 ans au 31/12 de l'année civile où vous terminez votre année de 3ème
- ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus

En contrat de professionnalisation

Veuillez vérifier votre éligibilité en [cliquant ici](#)



Accès à la formation

Signature du contrat et de la convention, entrée en formation de fin août à début décembre. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement, entretien possible.



Validation

CAP pâtissier, diplôme de niveau 3, inscrit au RNCP* sous le numéro 38765 - date d'échéance 31/08/2029



Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche

Public en formation continue :

Nous consulter pour toute demande de prise en charge

100% Taux de réussite aux examens**

78% Taux d'insertion*** dont 42% en poursuite d'étude***

20% Taux de rupture***

CAP pâtissier



Rythme de l'alternance

1 semaine au CFA
2 semaines en entreprise



Entreprises conseillées

Pâtisserie artisanale
sédentaire ou non-sédentaire

Pâtisserie-boulangerie
artisanale

Pâtisserie-chocolaterie
artisanale

Glacerie artisanale fabricant

Rayon pâtisserie de grande ou
moyenne surface

Restauration commerciale
(poste pâtisserie) ou
spécialisée (salon de thé)

Traiteur

Pâtisserie industrielle

Nous consulter.



Modalités pédagogiques et évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôle régulier des connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situations pratiques
- Epreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visites en entreprise par le formateur tuteur
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique



Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Salle informatique



Perspectives professionnelles

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



Poursuite d'études

Ce diplôme permet d'exercer directement.
Mais il est possible d'opter pour une spécialisation afin d'élargir vos perspectives de carrière en poursuivant vos études : [en savoir plus](#)



Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaire, merci de prendre contact avec notre référente handicap.



Nous contacter

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat région Guyane

41 Zone artisanale Galmot

97300 CAYENNE

courrier@cfa-guyane.fr

0594 29 95 95

www.cma-guyane.fr

