

CAP PATISSIER

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Pâtissier contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise en assurant la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Vos pré-requis :



Pour un jeune de 15 ans :

- Avoir terminé sa troisième
- Avoir ses 15 ans avant le 31 /12 de l'année de la formation
- Être âgé(e) de 16 à 29 ans



Durée ● Apprentissage

Cursus de 2 ans

Vos Objectifs

Maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries
Fabriquer les pâtes, crèmes, etc
Décorer des desserts avec soins
Savoir présenter et décrire les créations pâtisseries
Connaître les règles d'hygiène et de développement durable
Réceptionner et stocker les matières premières

Suites de parcours d'étude

CAP Boulanger
Mention complémentaire Pâtisserie
glacerie chocolaterie confiserie
spécialisée en 1 an
Brevet Technique des Métiers
Pâtisserie glacerie chocolaterie
confiserie spécialisée

Les débouchés/métiers

Pâtissier dans l'artisanat, l'hôtellerie-
restauration ou encore l'industrie
(grande surface ou industrie agro-
alimentaire)

Accessibilité aux personnes handicapées

L'adaptation des formations aux publics
en situation de handicap est possible
sous certaines conditions.
Merci de contacter notre référente
handicapée.

**Tarif apprentissage : Formation
prise en charge par l'OPCO
compétent.**

Rythme de l'alternance

1 semaine au CFA
2 semaines en entreprise

Modalités et délais d'accès

Les inscriptions en formation se font de juillet
à mars. Les entrées en formation s'effectuent
en septembre. Toutefois, après
positionnement, des entrées peuvent aussi
se faire désormais tout au long de l'année.

Domaine professionnel

Pôle 1 : « Tour, 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'hygiènes.
- 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.

Pôle 2 : « Entremets et petits gâteaux »

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

Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques
et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail
Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en
application de cas concrets avec des apports théoriques et
des apports pratiques.