

CAP PATISSIER

En apprentissage

Ou

En formation continue

RNCP NIVEAU 3

Conditions d'admissions

- **Apprentissage :**
 - ✓ Avoir au moins 15 ans au 31/12 de l'année civile où vous terminez votre année de 3^{ème}
 - ✓ Ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus.
- **Formation continue :** veuillez vérifier votre éligibilité en cliquant sur le lien suivant : [https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478#:~:text=Le%20contrat%20de%20professionnalisation%20s.allocati on%20de%20solidarit%C3%A9%20sp%C3%A9cifique%20\(ASS\)](https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478#:~:text=Le%20contrat%20de%20professionnalisation%20s.allocati on%20de%20solidarit%C3%A9%20sp%C3%A9cifique%20(ASS))

Objectifs

- Maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries
- Fabriquer les pâtes, crèmes, ...etc
- Décorer les 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

Modalités et délais d'accès

- Signature du contrat et de la convention puis convocation à la formation.

Modalités d'évaluations

- Selon le règlement d'examen, les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.

Poursuite de formation

Ce CAP permet d'exercer directement, mais il est possible d'opter pour une spécialisation afin d'élargir vos perspectives de carrière en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.formationscap.com/poursuite-etudes-cap-patissier>

Perspective professionnelle

- Artisan chocolatier
- Cake designer
- Pâtissier à domicile
- Pâtissier auto-entrepreneur
- Pâtissier en restauration collective
- Pâtissier en pâtisserie de luxe

Programme

Le CAP Pâtissier est composé de 08 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38765>

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2024

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques

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.

Rythme de l'alternance

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise.

Tarifs

- **Apprentissage :** Gratuit pour l'apprenti (e) (prise en charge par l'OPCO compétent).
- **Formation continue :** Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).



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