



RNCP38765 **NIVEAU 3** **PRÉSENTIEL**

CAP Pâtissier

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente à partir de matières premières, des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à servir et conseiller la clientèle.

Objectifs et compétences visés

- ▶ Organiser le rangement des produits réceptionnés
- ▶ Peser, mesurer, préparer, fabriquer
- ▶ Conditionner les produits fabriqués
- ▶ Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés et des aliments
- ▶ Disposer les produits dans le magasin, contrôler la quantité et la qualité
- ▶ Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- ▶ Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés et des dysfonctionnements lors des phases de production

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Français	3
Mathématiques	3
Histoire / géographie	2
Anglais	1
EPS	2
Sciences appliquées (+ 1 heure en laboratoire)	2
Sciences Physiques	2
Prévention Santé Environnement	1,5
Arts appliqués	2
Travaux pratiques	7
Technologie professionnelle	4
Connaissance Entreprise	1,5
Chef-d'oeuvre	1
Accompagnement personnalisé	1
Lancement	1
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
 - jeunes âgés de 15 ans après la 3ème
 - jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition
- ▶ Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 2 ans - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, France Travail...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► L'espace pâtisserie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 laboratoire dédié à la chocolaterie,
- 1 laboratoire dédié à la pâtisserie,
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène,
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS

155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier peut débiter dans la vie professionnelle en intégrant sous le statut d'employé :

- L'artisanat : pâtisserie, boulangerie, pâtisserie - chocolaterie, confiseur, glacier, traiteur,
- L'hôtellerie Restauration,
- La grande distribution,
- L'industrie agro-alimentaire

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire (MC - Employé traiteur, pâtissier), en CAP (chocolatier, boulanger), en Brevet Professionnel (BP), en BAC PRO ou en Brevet Technique des Métiers (BTM - pâtisserie).

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

