CAP Pâtissier

Référence : CAP PATISSIER

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite à l'examen 2023 en formation continue : 75%

Taux de réussite aux examens cliquez ici

Taux d'accès à l'emploi des personnes en reconversion : 40%

Objectif

Acquérir les compétences qui permettent de :
- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- Exercer son activité dans le respect des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation
- Etre en contact avec la clientèle.
- Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : Résistance physique, goût esthétique pour la décoration, autonomie, créativité, sens gustatif, adaptabilité et sens de l'organisation.

Public

Jeune.
Demandeur d'emploi.
Salarié du secteur ou en conversion.
Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Jeunes et adultes : niveau 3ème recommandé.
Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Programme

- 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.

Plan de formation individualisé - pour les personnes en formation continue, dispense des matières générales

Fiche RNCP38765 du **Répertoire national des certifications professionnelles,** date de publication le 27/03/2024
(date d'échéance de l'enregistrement le 31/08/2029)

Certificateur : Ministére de l'Education Nationale et de la Jeunesse,

Pour Accèder à la fiche RNCP38765 - CAP - Pâtissier (francecompetences.fr)

Durée

Pour les candidats à l'apprentissage : De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation
Pour les candidats en formation continue : 581h en centre et 490heures en entreprise

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :
- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
Alternance de :
- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative
- Mises en situation permanentes sur plateau technique
- Exercices pratiques
Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :
- Documents écrits, supports audios et visuels
- Outils multimédias
Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :
- Des salles polyvalentes,
- Des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards,
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,
- Ressources documentaires,
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :
- Directeur(trice) de centre.
- Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education.
- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.
Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.

Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

Poursuite d'études

Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, CAP Chocolatier, CAP Boulanger.
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer un emploi d'ouvrier de production dans un des secteurs suivants : artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...), hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...), agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...), distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...), restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).
Aprés quelques années d'expériences, le titulaire peut se mettre à son compte et devenir Artisan.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter
Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

Pour la formation en apprentissage :
Lieu de formation au choix :
- CMA Formation Gevingey : formation39@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 35 87 07
- CMA Formation Vesoul : formation70@artisanat-bfc.fr | Té.l 03 84 30 59 09
- CMA Formation Mercurey : formation71@artisanat-bfc.fr | Té.l 03 85 41 40 15

Pour la formation pour adultes dans le Jura :
jtrullard@artisanat-bfc.fr - 07.78.41.82.14
ou irobelin@artisanat-bfc.fr -
07.78.41.34.62

Pour la formation pour adultes à Mercurey (71)
vbordat@artisanat-bfc.fr - 07.48.13.54.77
Pour la formation pour adultes à Vesoul (70)
nlapicque@artisanat-bfc.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté
N° SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 07/08/2024.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur “Être rappelé pour en savoir plus” depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact