



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

CAP PATISSIER(ÈRE)

Certification délivrée par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 16/04/19 - Code RNCP 35316

Le métier :

Le pâtissier travaille dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité, il fabrique et présente des produits de pâtisseries et de viennoiseries. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

Durée indicative :

1 358 heures soit
- 875 heures en centre de formation
- 483 heures en stage professionnel

Dates :

Du 22 Août 2023 au 21 Juin 2024

Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

Coût :

Nous contacter pour un devis adapté à vos besoins

Délais et Modalités d'accès :

Devis accepté
Retour d'accord de prise en charge
L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum d'un mois

Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition

Objectif de l'action :

- * Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène de traçabilité, de santé et de sécurité au travail,
- * Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées,
- * Mettre en valeur les produits finis et renseigner le personnel de vente participant à l'acte de vente.

Programme :

Domaine Professionnel :

Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- * Approvisionnement et stockage,
- * Organisation du travail selon les consignes données,
- * Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux

- * Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits...
- * Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux,
- * Montage et finition d'entremets et petits gâteaux,
- * Valorisation des produits finis.

Matières transversales :

- * Technologie appliquée
- * PSE
- * Education artistique
- * Sciences appliquées
- * Gestion appliquée

Domaine général :

- * Français et histoire-géographie,
- * Mathématiques et sciences physiques et chimie,
- * Anglais.

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n° 1- CERFA n° 12818*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n° 2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

Validation et certification:

CAP pâtissier (niveau 3)
Attestation HACCP
Attestation de fin de formation

Lieu :

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline
06 70 94 92 04

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- * Supports pédagogiques et fiches techniques.
- * Plateau technique en pâtisserie équipé en matériels.
- * Matières d'œuvre fournies.
- * Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action:

- * Protocole individuel de formation
- * Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- * Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- * Entretiens individuels
- * Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Exemple(s) de formation(s) possible(s)

- * CAP Boulanger
- * CAP Chocolatier-confiseur
- * CAP Glacier fabricant
- * MC Pâtisserie boulangère
- * MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- * Bac pro Boulanger-pâtissier
- * BP Boulanger
- * BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- * BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Pas de passerelles existantes pour cette formation, les titulaires d'un diplôme niveau 3 sont dispensés des matières générales.

Mise à jour le 07 juillet 2023