

CAP PATISSIER(ÈRE)

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

Code RNCP

38765

Public et Pré-requis :

Formation "tout public".
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

Durée indicative

1 274 heures soit

- 868 heures en centre de formation
- 406 heures en stage professionnel

Dates :

Du 21 Août 2024 au 20 Juin 2025
Date de réunion d'information collective
10 juin 2024 à 10h00

Lieu

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

Capacité d'accueil

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

Prise en charge

- HSP (Habilitation Service Public)

Délais et modalités d'accès

- Prescription
- Entretien lors de la réunion d'information collective

L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum de 1 mois

LA FORMATION

Objectifs 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 réalisés,
- Mettre en valeur les produits finis et renseigner le personnel de vente participant à l'acte de vente.

PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

Bloc 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'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production.

Bloc 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.

Enseignements généraux :

- Français et histoire-géographie,
- Enseignement moral et civique,
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Arts appliqués et cultures artistiques

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

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

Toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation ou de qualification peut prétendre à la validation des acquis de l'expérience (VAE).

La procédure de VAE comprend plusieurs étapes :

- une information-conseil,
- un accompagnement,
- une étape de recevabilité de la demande de validation des acquis de l'expérience,
- une étape de validation,

Celles-ci sont organisées par le DAVA (Dispositif Académique de Validation des Acquis).

Validation et certification

- CAP Pâtissier (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Certificat SST
- Attestation de fin de formation

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 MOREL Céline
07.77.00.03.90

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).

Mise à jour le 22/10/24

Exemples de formations possibles:

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

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.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

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 équipé en matériels.
- Matières d'œuvre fournies.

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.



<https://fare16.cneap.fr> -
<https://www.facebook.com/fare16.fr>