

Programme CAP pâtissier en 1 an



Contrat de professionnalisation



Public Visé et prérequis

Tout public ayant un diplôme de niveau III ou plus (CAP, BEP ou BAC)

Modalités d'admission

Dossier de candidature et entretien individuel de motivation

Durée

Formation en 1 an de septembre à juin

448 heures en organisme de formation (soit 13 semaines) + période en entreprise

Frais d'inscription

400 euros

Coût de la formation

9.15 euros par heure de formation soit, pour 448h, un total de 4099 euros (prix en charge par l'OPCO)

Modalités et méthodes pédagogiques

formation en présentiel
en langue française
alternance de cours théoriques en classe et de mise en application individuelle et en groupe au sein du laboratoire.

Visite en entreprise de l'alternant

Qualité des formateurs

Formateurs experts métier ayant validé un parcours de qualification pédagogique et/ou ayant les diplômes pour exercer en pâtisserie.

Documents remis

Attestation de fin de formation

Accessibilité

Les personnes en situation de handicap sont invitées à contacter notre référent handicap afin d'étudier les possibilités de suivre la formation

Nous contacter

03 28 42 97 77 / contact@patisfrais.fr



Le CAP Pâtissier

RNCP38765 publiée le 27/03/24 - Blocs de compétences BC01 et BC02



Diplôme du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce 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.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Les + de la formation

- Des moyens matériels performants et innovants
- Une formation active où l'accent est mis sur la pratique en laboratoire (70% du temps en laboratoire)
- La possibilité pour les alternants de suivre un ou plusieurs stages de perfectionnement avec des formateurs renommés dans la profession (MOF, champions du monde...)
- Un effectif limité à 12 alternants pour un suivi personnalisé

Modalités d'évaluation des acquis

Evaluation en cours de formation sous la forme de mise en pratique, quiz,...

Examen blanc en cours d'année en conditions réelles d'examens

Evaluation finale sanctionnée par le passage d'un examen (jury de professionnels)

Les débouchés

Poste de pâtissier et boulangerie artisanale/grandes et moyennes surfaces/salon de thé, restaurant

Les poursuites d'études

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

Bloc n°1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

1. Approvisionnement et stockage

- Recevoir les produits
- Stocker les marchandises

2. Organisation du travail selon les consignes données

- Organiser ses tâches
- Préparer le poste de travail
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

3. Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

- Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
- Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
- Réaliser des petits fours secs et moelleux
- Produire des meringues
- Analyser la production réalisée

Les compétences associées

- 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 de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Bloc n°2 – Entremets et petits gâteaux

1. Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

- Organiser le travail tout au long de la production
- Réaliser crèmes et appareils de base, crèmes et appareils dérivés, mousses et bavaroises
- Produire des appareils croustillants
- Préparer une garniture à base de fruits

2. Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

- Réaliser des fonds à base de pâtes

3. Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

- Monter et/ou garnir un entremet ou des petits gâteaux
- Fabriquer et utiliser des glaçages
- Créer des décors
- Décorer et écrire au cornet
- Finaliser le décor du gâteau

4. Valorisation des produits finis

- Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué
- Présenter le produit élaboré
- Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués