

CAP PATISSIER(ÈRE)

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes : niveau 3^e 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.
- Technologie professionnelle.
- 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.



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le pâtissier a une activité très variée et qui nécessite un sens de l'esthétique et une grande créativité. Il est d'abord l'artisan des gâteaux, des entremets, des petits fours, des crèmes, mais aussi des produits de viennoiserie. Dans le respect des règles d'hygiène et de traçabilité, il participe à toutes les phases depuis la réception des marchandises et leur stockage, leur fabrication jusqu'à la mise en valeur des produits finis. Il travaille aussi les éléments de décor et de finition dans le travail des dérivés du sucre et du chocolat. Passionné, minutieux, créatif, il est en recherche constante d'association subtile de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets.



OBJECTIFS

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.
- Être en contact avec la clientèle.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Résistance physique.
- Goût esthétique pour la décoration, créativité.
- Sens gustatif.
- Autonomie, adaptabilité et sens de l'organisation.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38765.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
Publication de la fiche: 27.03.2024
Fin de la certification : 31.08.2029

DÉBOUCHÉS

- Commerçant(e) en alimentation
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
 - Pâtissier(ère)
- Pâtissier(ère) en entreprise artisanale, industrielle ou grande distribution.

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA

- CAP Boulanger(ère)
- CAP Glacier(ère)
- CAP Chocolatier(ère)-Confiseur(se)
 - MC Employé(e) Traiteur(se)
- MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie confiserie spécialisées

TAUX DE
RÉUSSITE
2023

83%

CAP PATISSIER(ÈRE)

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice
• Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD.
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien.
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique.
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, 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, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : 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

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation 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.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.