

CAP PÂTISSIER

NIVEAU 3

PRÉREQUIS

- Jeunes ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur
- Salarié du secteur ou en reconversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Adultes : niveau 3e recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Fabrication des pâtes et appareils de base
- Réalisation d'entremets et pâtisseries traditionnelles
- Techniques de décoration et de finition
- Technologie professionnelle
- Organisation et gestion de la production
- Sciences appliquées
- Français
- Histoire-Géographie – EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- PSE (Prévention Santé Environnement)

DURÉE

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

Le pâtissier exerce une activité riche et variée, alliant sens de l'esthétique, précision et créativité. Artisan du goût, il réalise gâteaux, entremets, petits fours, crèmes et produits de viennoiserie.

Dans le respect rigoureux des règles d'hygiène et de traçabilité, il intervient à chaque étape : réception et stockage des matières premières, fabrication, puis mise en valeur des produits finis. Il maîtrise également les techniques de décoration et de finition à base de sucre et de chocolat.

Métier de passion, la pâtisserie repose sur la recherche constante d'associations subtiles de saveurs, de textures, de couleurs et de formes pour séduire et surprendre les gourmets.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Fabriquer des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- Appliquer les procédés de fabrication dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et du développement durable
- Participer à la mise en valeur des produits finis pour la vente
- Assurer le contact et la relation 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

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur et précision** : appliquer strictement les normes d'hygiène, de sécurité et les procédés de fabrication.
- **Créativité** : imaginer et décorer des pâtisseries attractives et originales.
- **Autonomie et organisation** : gérer efficacement son poste de travail et son temps en laboratoire.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites apprendre à élaborer et présenter des pâtisseries variées avec des techniques professionnelles.
- Tu veux te former à un métier manuel alliant savoir-faire technique et sens esthétique.
- Tu souhaites développer des compétences en relation client et valorisation des produits.

CAP PÂTISSIER

NIVEAU 3

CMA FORMATION

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

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

DÉBOUCHÉS

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

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Boulanger(ère)
CAP Glacier(ère)
CAP Chocolatier(ère)-confiseur(se)
CS Fabrication traiteur
CS Pâtisserie de boutique
CS Technique du tour en boulangerie et pâtisserie
CS Desserts de restaurant

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



CAP - Pâtissier

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

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 01/12/2022