

CAP Pâtissier

Diplôme d'Etat de niveau 3, inscrit au RNCP : n°5226

DESCRIPTIF

Le ou la pâtissier(e) fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il ou elle participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

**Taux de réussite
aux examens :**

65% en 2019

Informations complémentaires
disponibles sur notre site

OBJECTIF(S)

Approvisionner et assurer la gestion de stocks dans l'environnement professionnel

- Réceptionner et stocker les marchandises.
- Contrôler et assurer la traçabilité des matières premières.
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire.

Réaliser la fabrication de pâtisseries

- Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité.
- Planifier l'exécution d'une fabrication Etudier et préparer une intervention.

DUREE

2 ans

Possibilité d'ajustement du
temps de formation selon
les besoins et la
réglementation en vigueur

Horaires : 8h -13h / 14h-17h

MODALITES

**Présentiel
Alternance**

PROGRAMME

Le CAP Pâtissier est composé de 6 blocs de compétences :

- EP1 : Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel
- EP2 : Fabrication de pâtisseries
- EG1 : Français et HGEMC
- EG2 : Maths et Sciences
- EG3 : EPS
- EG4 : Langue vivante (Anglais)
- EF : Arts Appliqués (Bloc facultatif)

TARIFS / CGV

Apprentissage :

Prise en charge par
l'OPCO concerné

Matériels et tenue
professionnelle
obligatoires (prise en
charge à hauteur de 500
€ par l'OPCO, sur
facture).

Formation Continue :

Nous consulter

Nous mettons tout en œuvre pour rendre nos
formations accessibles à tous.
Contactez-nous sur referenthandicap93@cma-idf.fr



CAP Pâtissier

Diplôme d'Etat de niveau 3, inscrit au RNCP : n°5226

RYTHME

1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

FORMATEUR

Formateur(s) expert(s) dans la spécialité

PUBLIC

Tout public

EFFECTIFS

CONDITIONS D'ACCES :

Procédures d'admission en formation :

> **Dossier de candidature , entretien individuel, positionnement**

Apprentissage :

- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.
- Être âgé(e) de 16 à 30 ans (dérogation possible).
- Après la classe de 3^{ème} à partir de 15 ans.

> **Entrée et sortie permanente**

Formation Continue :

Tout public

> **Ouverture de session sous réserve d'un nombre de participants**

TAUX DE SATISFACTION

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluations orales et écrites par discipline tout au long du parcours de formation.
- Examen ponctuel terminal.

LIEU(X) DE FORMATION

CMA93

91-129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY

CERTIFICATION

- Certification après contrôle ponctuel terminal.
- Obtention du CAP.
- Possibilités de validation par bloc(s) de compétences.

CONTACT

Service formation

01 41 60 75 25
infos@campus93.fr

EMPLOIS VISES, SUITE DU PARCOURS

- CAP Boulanger (connexe) - MC Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur (niveau 3) -Bac Pro Boulanger-Pâtissier (niveau 4) BTM Pâtisserie (niveau 4).



Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site internet en scannant ce QR code

