RNCP 38765

CAP Pâtissier

Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il/elle 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/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

Objectifs de formation

Pôle 1: Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- *Approvisionnement et stockage*
- *Organisation du travail selon les consignes données*
- *Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâte*

Pôle 2: Entremets et petits gâteaux

- *Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits*
- *Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux*
- *Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux*
- *Valorisation des produits finis*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.
EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (technologie, sciences appliquées, gestion appliquée)
EP1 : Chef d'œuvre
EP2 : Entremets et petits gâteaux (technologie, sciences appliquées, gestion appliquée et arts appliquées)
EG1 - Français, Histoire-Géographie, Éducation Civique
EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
EG3 - Éducation Physique et Sportive
EG4 - Langue vivante étrangère (anglais)
EG5 - Prévention Santé Environnement

Méthodes utilisées

Presentiel:
• Cours en salle / institut pédagogique
• Travail de groupe avec ou sans outil informatique
• Utilisation de l'outil numérique
• Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage
Distanciel:
•synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

• Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
• Examen blanc

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS
Tél. : **04 71 57 98 00**
www.ifp43.fr
E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 03/26

Qualités requises

Attentif et minutieux
Bonne résistance physique
Rigueur et organisation
Autonomie
Aisance manuelle
Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).
Le CAP Pâtissier est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) sans autre diplôme préalable.
Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Infos pratiques

Public cible:
Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.
Jeunes issus de 3ème.

Diplôme:
CAP, niveau 3.

Type de formation:
Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:
2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:
Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)

Délai d'accès:
Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.
Entrée: fin septembre-début octobre
Sortie: juin

RNCP 38765
Date d'enregistrement : 01/09/2024
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP Pâtissier:

- *Accès direct à l'emploi*
  - *A l'issue de la formation*
    Ouvrier pâtissier
  - *A moyen terme :*
    Responsable de poste
    Responsable de fabrication

- *Poursuite d'étude*
  - *CS Pâtisserie de boutique (proposé à l' IFP 43)*
  - *BTM pâtissier (proposé à l' IFP 43)*

Laboratoire de pâtisserie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information

Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains -
Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr