



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.

