

CAP PÂTISSIER

Code RNCP : 38765

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS						
Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable Identifier les besoins en matières premières et les stocker Organiser sa production Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication (critères organoleptiques) Présenter et commercialiser les produits finis						
Métiers visés : Devenir Commis ou ouvrier qualifié de fabrication en pâtisserie						
PUBLIC CONCERNÉ		MODALITÉS PÉDAGOGIQUES				
Toute personne qui souhaite travailler en pâtisserie de magasin		Formation en présentiel				
PRÉREQUIS		MOYENS HUMAINS				
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.		Réfèrent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Réfèrent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Réfèrent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Réfèrent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation				
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES		MÉTHODES PÉDAGOGIQUES				
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org		Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.				
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS		MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES				
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.		Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter.				
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES		VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
Gérer la réception des produits Effectuer le suivi des produits stockés Organiser son poste de travail Appliquer les règles d'hygiène Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues Évaluer sa production Organiser la production Préparer des éléments de garniture Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux Valoriser la pâtisserie élaborée Mesurer le coût des produits fabriqués		Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
		Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
			1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
		Arts appliqués	1	1	11	11
		EPS	2	2	23	23
		Français, Hist/géo,EMC	4	4	46	46
		Langue vivante	2	2	23	23
		Maths - Sc. Physiques	4	4	46	46
		EPFE	1	1	11	11
		Chef d'œuvre	0	1	0	11
		PSE	2	1	23	11
		Gestion	1	2	11	23
		Sciences appliquées	3	2	34	23
		Enseignement professionnel et technologique	15	15	172	172
		Total	35	35	400	400

Programme de formation CAP Pâtissier 2025-2026 V1.06.25Page 1

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) PÂTISSIER, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale
POURSUITE DE FORMATION	
CAP Glacier Fabricant en un an Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant Certificat de Spécialisation Employé Traiteur	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général.	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16.
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière.
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.