RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GIP Compétences Académie de Versailles APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

CAP PÂTISSIER

UFA René Auffray - 23 Rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP « 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.

CONTENU

Compétences professionnelles :
Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage :
- 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 pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production
Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux :
- 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
Savoirs :
- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire-géographie – enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique chimie
- Arts appliqués et cultures artistiques
- EPS
- Langue vivante étrangère

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 800 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2024
Date de fin : 30 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement
Être titulaire d'un niveau 3ème collège et savoir de base maîtrisé

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  CAP pâtissier

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Fiche RNCP 35316

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

Mr Véronique Debuchy (Hôtellerie)
Mail : veronique.debuchy@ac-versailles.fr
Tél : 01 49 68 91 07

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.