# CAP Pâtissier

*Mis à jour le 15 novembre 2024*

## Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude, motivation et projet validé en pâtisserie.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Réussite aux tests et entretien de sélection.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en congé formation ou en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage).

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

820 heures

## Durée en entreprise

14 semaines

## Validation

CAP Pâtisserie ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

## Certification

## Objectifs professionnels

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la fabrication, à partir de matières première, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

## Contenu

**Activités professionnelles**

**Pôle 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 pâtisserie : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

**Pôle 2 – Entremets et petits gâteaux**

- Organiser la production – Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremet et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués
- Sciences et gestion appliquées
- Prévention – Santé – Environnement (dont SST)

**Enseignements généraux et transversaux**

- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Insertion professionnelle & citoyenneté
- Réglementation et législation

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps partiel (15 heures hebdomadaires en moyenne)
Formation en alternance.

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Suivi individualisé mise en place en centre et en entreprise et formalisé dans le livret.

# CAP Pâtissier

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38765

## Moyens pédagogiques

5 plateaux techniques intégralement équipés : Pâtisserie, Boulangerie, Mix, Chocolat, Confiserie, Technologie.
Une équipe de formateurs, anciens professionnels, expérimentés.
Mise en valeur des productions dans un point de vente pédagogique.
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.

## Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an. 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans. 14 semaines minimum en entreprise. 14 semaines minimum en entreprise.

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

## Financements possibles

Coût horaire indicatif 14€.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par notre référent handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023