



CAP NIVEAU 3

Pâtissier

" J'aime allier le plaisir des yeux et du palais... "

Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Formation adultes : nous contacter

Prérequis

- Jeunes âgés de 15 ans après la 3^{ème}
- Jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition

Durée

Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre

Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

Modification possible selon le calendrier et les examens

Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 4 mois qui suivent la rentrée

Coût de la formation

Apprentissage : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

Continue : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

Nous contacter pour un devis.

Le ou la titulaire du **CAP Pâtissier** est un professionnel qui aime éveiller les papilles gustatives.

Son métier est de préparer des pâtisseries et d'organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Goût et présentation sont les maîtres mots dans cette profession qui nécessite adresse dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages, créativité et amour des formes et des couleurs.

L'authenticité et l'excellence s'acquiert avec la connaissance de tous les secrets de fabrication et la recherche constante de la qualité.

Objectifs et compétences visées

Approvisionner et stocker

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés

Organiser son travail selon les consignes données

- Organiser son poste de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de traçabilité

Elaborer des produits finis ou semi finis à base de pâtes

- Elaborer 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

Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

- Organiser sa production
- Préparer des éléments de garniture

Réaliser des fonds

- Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux

Monter, finir des entremets et des petits gâteaux

- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux

Valoriser des produits finis

- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°38765

Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27 / 03 / 2024

valable jusqu'au 31 / 08 / 2029

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Prévention, Santé et Environnement
- Chef d'œuvre

Enseignement général :

- Français / Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Mathématiques

Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen final de l'éducation nationale de niveau 3, en fin de formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentielle avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr

Et après ?

Poursuite d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études :

- CAP boulanger (Niveau 3)
- CS Cuisinier en desserts de restaurant (Niveau 3)
- CS Pâtisserie de boutique (Niveau 3)

Type d'emplois accessibles

- Ouvrie(ère) en pâtisserie artisanale
- Ouvrie(ère) pâtissier(ère) en hôtellerie restauration

Secteur d'activité

Le ou la titulaire du CAP pâtissier peut exercer son activité dans différents types d'entreprises :

- Pâtisseries artisanales / Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration commerciale ou spécialisée (salon de thé)

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

