

# CAP Pâtissier – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Apprentissage : Dès l'âge de 16 ans ou cycle du collège terminé

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans  
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

2 ans

## Durée en entreprise

840 heures

## Validation

CAP Pâtissier, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation  
Epreuves ponctuelles écrites

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Objectifs professionnels

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries

## Contenu

- Travaux pratiques-Arts appliqués
- Chef d'oeuvre-Anglais
- Français – Histoire Géographie
- Mathématique – Sciences
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Economie et gestion hôtelière
- Education Physique et Sportive
- Hygiène – PSE

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation  
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé  
12 semaines en UFA et 40 semaines en entreprise par an

## Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé  
Référént, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage  
Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible  
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

## Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis par l'OPCO

## Référént handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

# CAP Pâtissier – Apprentissage

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56
- Numéro d'activité : 44880137688