

CAP Pâtissier

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

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

Public visé

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

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 ans

Validation

CAP Pâtissier, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 35316 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

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 en entreprise par an

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

–

Réussite aux examens

100%

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

CAP Pâtissier

Durée du contrat : 2 ans

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

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- Mention complémentaire Cuisinier de desserts en restaurant
- Mention complémentaire Pâtisserie boulangère
- Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- CAP connexe en 1 an
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Débouchés Professionnels :

- Pâtisserie boulangerie artisanale
- Chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale
- Grande et moyenne surface (Rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle.

Référent handicap

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

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