

CAP Pâtissier – Apprentissage

Mis à jour le 20 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Pâtissier

Modalités d'évaluation

Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

Le ou 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 à être en contact avec la clientèle.

Contenu

Bloc de compétences 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Bloc de compétences 2 : Entremets et petits gâteaux

Bloc de compétences 3 : Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc de compétences 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Bloc de compétences 5 : Education physique et sportive

Bloc de compétences 6 : Prévention-santé-environnement

Bloc de compétences 7 : Langue vivante étrangère

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.

14 semaines de présence en centre par année de formation.

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

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.

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

CAP Pâtissier – Apprentissage

Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76