

CAP PÂTISSIER

N° RNCP : RNCP35316

DIPLOME DU MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE (CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE) - NIVEAU 3

Le/La titulaire du CAP Pâtissier

sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie, de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Il/elle participera à la réception et au stockage des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il/elle pourra contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente.

Il/elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Objectifs

Le/la titulaire du CAP Pâtissier sera capable de :

- Gérer l'approvisionnement et les stocks
- Organiser son activité
- Appliquer les procédés et techniques de fabrication lors de la réalisation des produits finis ou semi-finis à base de pâtes, des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits, des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Effectuer le montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valoriser les produits finis
- Appliquer les mesures d'hygiène et sécurité propres à son activité
- Effectuer un contrôle qualité tout au long du processus de fabrication
- Communiquer (personnel de vente, fournisseur, client...)

Durée et rythme de la formation

- La formation est dispensée sur 2 ans, soit 812 heures
- Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (Le calendrier prévisionnel pouvant être modifié.)

Inscription, modalités et délais d'accès

- Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement.
- Dès la sortie de 3^{ème}
- En alternance, formation accessible de 16 à 29 ans
- Personne en situation de handicap et besoins spécifiques : contactez-nous pour être mis en relation avec notre référent handicap

Dossier téléchargeable sur : egd-normandie.fr

Passerelles, équivalences et poursuites d'études

- Possibilité de poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4 (exemples : BAC PRO Boulangerie Pâtisserie, Brevet technique des métiers...)
- Équivalences du CAP : Diplôme de niveau 3



Métiers visés

Pâtissier en entreprise artisanale • Pâtissier en moyenne ou grande surface • Chef en partie en brasserie ou en collectivité •

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées :

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

Bloc de compétences 2 :
Entremets et petits gâteaux

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire/Géographie
- Enseignement Moral & Civique
- Mathématiques & Sciences
- Anglais
- Éducation Physique & Sportive
- Prévention Santé Environnement



Statut et coût de la formation

- Contrat d'apprentissage : formation prise en charge par l'employeur dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Autres : nous consulter

Modalités d'évaluation

Possibilité de valider la certification par bloc de compétences :

- **EP1 - 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 des pâtisseries, évaluer sa production - *forme : écrit, oral et pratique - durée : 5h30*
- **EP 2 - Entremets et petits gâteaux** : organiser la production, préparer des éléments de garniture, préparer les fonds des entremets/petits gâteaux, monter, garnir et glacer, décorer et valoriser la pâtisserie, mesurer le coût des produits fabriqués - *forme : écrit, oral et pratique - durée : 5h30*
- **EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique** : Coef 3, *forme : écrit et oral - durée 2h15*
- **EG2 - Mathématiques & Sciences** : Coef 2, *forme : écrit - durée 2h*
- **EG3 - Éducation physique et sportive** : Coef 1
- **EG4 - Langue vivante** : Coef 1, *forme : oral - durée : 20 minutes*

Modalités et moyens pédagogiques :

- Cours en présentiel
- Examens blancs et évaluations formatives avec bulletins de notes semestriels
- Mise en situation professionnelle : plateaux techniques
- Centre de ressources pédagogiques
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques, vidéoprojecteurs, TBI
- Amphithéâtre
- Ressources digitales
- Validation possible par bloc de compétences

Contact

 06 88 37 54 22

 contact@ecole-egd.fr

 www.ecole-egd.fr