

CAP Pâtissier

PRÉREQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les prérequis suivants :

- Savoir lire, écrire et compter.
- Projet professionnel validé.

MODALITÉS D'ACCÈS

Délais d'accès de 8 mois maximum à partir de la demande du bénéficiaire.

Test de positionnement et entretien individuel.

DURÉE

La formation dure 8 mois :

- 560h en centre de formation.
- 525h en entreprise (stage).

OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles du métier de pâtissier et obtenir le **CAP Pâtissier, diplôme de niveau 3** - RNCP38765 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

La formation vise à :

- Gérer l'approvisionnement et stockage
- Organiser son travail selon les consignes données
- Élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits.
- Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Réaliser le montage et les finitions d'entremets et de petits gâteaux.
- Valoriser les produits finis
- Technologie professionnelle, gestion/sciences appliquées, hygiène alimentaire
- Compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle
- Langue vivante étrangère
- Prévention santé, environnement
- Préparation aux épreuves d'enseignement général dispense selon conditions diplôme

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



CONTACT

IFAC pm

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

COÛT DE LA FORMATION

Vous êtes salarié ?

Coût de la formation à partir de 15 €/h selon le projet. Contactez-nous pour un devis.

Nos équipes vous proposent des solutions et un accompagnement individuel dès la prise en charge de votre projet.

Cette formation est modulable en fonction de votre objectif professionnel.

Vous êtes demandeur d'emploi ?

Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, ouvre droit à une rémunération après acceptation du dossier.

Rencontrez votre conseiller France travail, Mission Locale, CAP Emploi, ... qui nous adressera votre candidature.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique (niveau 3)
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier (niveau 4)
- Brevet de Maîtrise Pâtissier-chocolatier-confiseur- glacier-traiteur (Niveau 5)

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier en pâtisserie

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

