



Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

Objectifs de la formation

La formation CAP Pâtissier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail,
- Organiser le travail tout au long de la production,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Valoriser la pâtisserie élaborée.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

RNCP38765BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie

RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive

RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère

RNCP38765BC07 - Prévention-santé-environnement

RNCP38765BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratique au CFA
- 35h par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Dinan - Aucaelec | Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Fougères | Rennes - Bruz | Saint-Malo | Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

CAP Pâtissier, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 38765

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>



Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans

A minima 400h parcours en 1 an

Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

76,1 % Taux de réussite aux examens**

88,1 % Taux de satisfaction**

85,7 % Taux d'insertion*** dont 57,1% en poursuite d'étude***

20,1 % Taux de rupture**



QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Créatif
 Minutieux, précis et rigoureux
 Goût développé
 Sens de l'esthétique
 Capacité d'organisation
 Travail d'équipe
 Capacité à gérer son temps et à être rapide
 Bonne résistance physique et gestion du stress
 Respect des règles d'hygiène



ENTREPRISES CONSEILLÉES

Pâtisserie artisanale sédentaire ou non-sédentaire
 Pâtisserie-boulangerie artisanale
 Pâtisserie-chocolaterie artisanale
 Rayon pâtisserie de grande ou moyenne surface
 Nous consulter.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources



POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de CMA Formation Bretagne

- CAP Boulanger
- CAP Glacier fabricant
- CAP Chocolaterie-confiserie
- CS Pâtisserie en boutique
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- Bac pro Boulanger-Pâtissier

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES



EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

