



CAP

Pâtissier

CFA Interpro28

CAP Pâtissier



▶ 28 000

emplois créés depuis fin 2014 dans le commerce et la réparation de véhicules. (source anfa-auto.fr)

Le/la titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. 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(e) à être en contact avec la clientèle.

Description du métier

Spécialiste des desserts, le/la pâtissier(ère) confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il/elle a des commandes spécifiques.

Il/elle maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson.

Cet(te) artiste est soucieux/soucieuse de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat. Artisan(e) à son compte ou salarié(e), ses journées de travail commencent très tôt, dimanches et jours fériés compris pour certains, qui sont aussi des pics d'activités, tout comme Noël ou Pâques.

Parfois, l'artisan(e) fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voir même des produits salés. Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants. Certain(e)s partent à l'étranger où la réputation de la cuisine française n'est plus à faire.



Public concerné

Tout public

Prérequis

Dès 15 ans après une classe de 3^{ème} ou une prépa métiers
CAP en 1 an possible pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur

Modalités d'accès

En contrat d'apprentissage : moins de 30 ans
En contrat de professionnalisation : à partir de 30 ans
Bénéficiaire d'une RQTH, sportif de haut niveau, projet de création ou de reprise d'entreprise : nous consulter

Statut

Salarié(e) sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Admission

Définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Modalités

Financement : prise en charge par l'OPCO

Certification : selon le référentiel de certification du diplôme du ministère de l'Éducation nationale en examen ponctuel

Objectifs de la formation

Réaliser, à partir de matières premières, et dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité en vigueur, et de l'environnement, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Les perspectives professionnelles

- Pâtissier(e) dans une entreprise artisanale, dans un restaurant, chez un traiteur ou dans la grande distribution ou une industrie agro-alimentaire
- Pâtissier(e) à l'international

Rythme et durée

Formation en alternance de 840 heures dispensées sur 2 ans sauf aménagements possibles en fonction du profil de l'apprenant(e).

La pédagogie

- Pédagogie différenciée selon les profils
- Mesure des acquis en continu
- Entretiens individuels d'accompagnement
- Evaluations réalisées en épreuves ponctuelles
- Inscription / préparation à divers concours

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés
- Apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats
- Retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Visites de suivi en entreprise

Les principales activités

- Sélectionner, peser et utiliser de façon rationnelle les matières premières nécessaires à l'élaboration de pâtisseries (gâteaux de voyage, petits fours secs, entremets...) et de viennoiseries
- Planifier son travail avec ordre, méthode et respect des consignes d'hygiène
- Entretenir son matériel et le laboratoire en respectant les protocoles de bio-nettoyage
- Valoriser ses productions en faisant preuve de soin et de créativité
- Communiquer auprès du personnel de vente

Les principales compétences

- Rigueur, méticulosité
- Persévérance, créativité, curiosité
- Dynamisme, bonne résistance physique
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène

Les poursuites de formation

- Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Boulanger
- Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée (après validation du CAP Boulanger)
- BP Boulanger (après validation du CAP Boulanger ou de la MC Boulangerie)

PROGRAMME DE LA FORMATION SÉQUENCES PÉDAGOGIQUES THÉORIQUES ET PRATIQUES

- Français
- Arts appliqués
- Connaissance de l'environnement économique et juridique
- Éducation Physique et Sportive
- Histoire-Géographie
- Langue vivante
- Mathématiques/Sciences Physiques
- Gestion du Projet/Chef d'œuvre
- Prévention/Santé/Environnement
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Travaux Pratiques

inscrits au référentiel du CAP Pâtissier



Vos contacts

Cyril HERLIN
Coordinateur du secteur Boulangerie-
Pâtisserie-Chocolaterie
cyril.herlin@cfainterpro-28.fr

Marie ROVÈRE
Chargée de relation client
02 37 91 66 80
06 70 61 62 60
marie.rovere@cfainterpro-28.fr

Retrouvez tous les détails de cette formation sur
www.cfainterpro28.com/cap-patissier/
ou en suivant ce QR code

