



Mise à jour : 24/04/2024

## CAP Pâtisserie 1 an

Le titulaire du CAP pâtisserie est un professionnel de la Pâtisserie qui maîtrise la fabrication depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation.

### Dates

De septembre 2024 à juin 2025

### Durée

868 h de formation en centre en alternance sur 2 ans - En présentiel

### Tarifs

Nous consulter - Fiche RNCP35316 - CAP Pâtissier - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2019

### Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation, CPF transition, Transition Pro

### Lieux

BRIANÇON

### Contact

Nathalie LEVEQUE  
07 88 44 79 52  
n.leveque@cci05formation.fr

### Référent Handicap

Aurélien THAVEAU  
06 49 48 72 57  
a.thaveau@cci05formation.fr

### Modalités d'accès

Entretien de positionnement

### Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :  
31/08/2024

### Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP35316BC01-Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage / RNCP35316BC02-Entremets et petits gâteaux / RNCP35316BC03-Français-Histoire-géographie-Enseignement moral et civique / RNCP35316BC04-Mathématiques et physique chimie / RNCP35316BC06-Prévention santé environnement / RNCP35316BC07-Langue vivante étrangère / RNCP35316BC08-Arts appliqués et cultures artistiques

### Équivalence

Aucune

### Passerelles

Aucune

### Suite de parcours

Ecole supérieure en pâtisserie

## Publics

Titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 4.

## Objectifs

S'approprier les compétences, techniques et savoir-faire et savoir-être permettant d'obtenir le CAP pâtissier, c'est à dire :

- Savoir fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- S'approprier les procédés de transformation, les normes d'hygiène et de sécurité; conformément à la législation en vigueur et compte-tenu des recommandations liées au développement durable (lutte antigaspi alimentaire notamment)
- Maîtriser la mise en valeur des produits finis destinés à la vente
- Accueillir et servir la clientèle
- Identifier et répondre aux besoins des consommateurs

## Pré-requis

Titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 4.

## Programme

### Unités d'enseignement général

- Arts appliqués
- PSE

### Unités professionnelles

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Entremets et petits gâteaux
- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis.

### Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et atelier pâtisserie, et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de pâtisserie. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

### Evaluation

Exercices pratiques, examens blancs, tests techniques, chef d'oeuvre.

### Validation

CAP Pâtisserie organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

### Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

## Débouchés

Aide pâtissier, pâtissier.

Les secteurs d'activité visés par cette formation : pâtisseries artisanales, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, gde et moyenne surface (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle.



#### **Les +**

Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en cuisine pédagogique en alternance avec des périodes en entreprise. Moyens audiovisuels et informatiques.

Un formateur principal passionné et très expérimenté dans les formations Cuisine