



**CAP**

**PÂTISSIER**

## Objectifs

Fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise, et être au contact de la clientèle.

Travailler dans le respect des procédés de transformation, des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

## Programme de formation

### Enseignement professionnel (252h annuels)

#### Les tartes

PÂTE FRIABLE : Sablée, Sucrée, Brisée, à Foncer.

GARNITURES : Crème Pâtissière, Crème Agrumes, Crème amande, Frangipane, Ganache, Crèmeux aux fruits.

#### Le feuilletage

Feuilletage : simple, inversé, rapide.

Garniture : Crème pâtissière, Crème amande, Crème frangipane, Compote, Crèmeux.

#### La viennoiserie

Pâte levée feuilletée et sa garniture - Pâte levée et sa garniture.

#### La pâte à choux

Grosse pièce Petite pièce - Garnitures : Crème pâtissière, Crème mousseline, Crème Chiboust

#### Les entremets

BISCUITS : Génoise, Cuillère, Joconde, Amande/Noisette

PÂTES : A frire, Clafouti, Cakes

FINITION ET DÉCOR : Glaçage - PETITS GATEAUX

#### Les autres pâtes et petits gâteaux

BISCUITS : Pain de Savoie, Sacher, Génoise

PÂTES : A frire, Clafouti, Cakes

FINITION ET DÉCOR : Glaçage - PETITS GATEAUX

### Enseignement général (168h annuels)

Français Histoire-Géographie EMC

Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques

Education Physique et Sportive

Anglais

### Enseignements complémentaires :

SST : Sauveteur Secouriste du Travail

### Public visé

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel  
Apprentis  
Salariés

### Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)  
Être médicalement apte à l'exercice du métier

### Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO  
Autres dispositifs : nous contacter

### Lieu de formation

Ecole des métiers CFA82  
11 rue E. Mercadier  
82000 Montauban  
8h12h-13h30 16h30

contact@edmcfa82.fr  
05 63 03 53 39

www.ecoledesmetiers82.fr



### Modalités pédagogiques

Salles équipées

Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis

Formateurs qualifiés et expérimentés

Apprentissage actif

Formation en présentiel et en distanciel

### Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année

Evaluations écrites et orales, QCM

Travaux pratiques

Evaluations en entreprise

Carnet de liaison et visites en entreprise

D u r é e	<b>En alternance</b>
	<b>APPRENTIS :</b> 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement
	<b>Stagiaires FC :</b> 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

Modalités d'examen	
<b>Contrôle en Cours de Formation (CCF)</b> pour les apprentis	<b>Examen ponctuel</b> pour les stagiaires de la Formation Continue
<b>Après la formation</b>	<b>CAP Boulanger</b> <b>CAP Cuisine</b>
	<b>Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère</b>