

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

PATISSIER



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

Enseignement professionnel (252h annuels)

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Approvisionnement et stockage
Organisation du travail selon des 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

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

LIEU DE
FORMATION

Ecole des métiers CFA82 11
rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel
professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen
ponctuel. Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de
compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP Boulanger
CAP Cuisine
CS Pâtisserie de boutique

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après
positionnement
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
k.boukri@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

- pâtisserie artisanale sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale ou spécialisée,
- traiteur,
- pâtisserie industrielle

