

CAP PÂTISSIER

> Objectifs de formation

Le pâtissier est également confiseur, chocolatier, glacier et traiteur. Il travaille dans un laboratoire essentiellement à la main. Il prépare les ingrédients, travaille les pâtes, procède à la cuisson des crèmes, des biscuits, les décors, confectionne des entremets pour les confiseries, travaille le chocolat, fait les glaces et gâteaux glacés.

Il utilise un mélangeur pour pétrir la pâte, un laminoir pour l'étaler régulièrement. Il assure l'entretien et le nettoyage des équipements du laboratoire. Il travaille jusqu'à l'exécution de la dernière commande.

Il planifie ses approvisionnements et sa fabrication assure les commandes.

> Contenu de la formation

Domaine professionnel

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

Domaine général

- Français Histoire Géographie et Éducation civique
- Mathématiques et Sciences physiques
- Éducation physique et sportive
- Épreuve facultative de langue vivante étrangère à l'oral

Consultez le référentiel : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_patis/Annexes_CAP_patis.pdf

> Poursuite d'étude

CAP Boulanger
CAP Chocolatier-confiseur
CAP Glacier fabricant
MC Pâtisserie boulangère
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
BAC PRO Boulanger-pâtissier
BP Boulanger
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

> Emplois visés

- Ouvrier, ouvrière de production en pâtisserie

> Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

> Niveau de sortie

Niveau 3 (CAP, BEP)

> Lieux de la formation

UFA Lycée **TOUSSAINT LOUVERTURE**
81 rue de Besançon
BP 279
25304 **PONTARLIER**
03 81 39 02 21
www.lyc-tlouvverture-pontarlier.eclat-bfc.fr

> Niveau d'entrée

CAP en 1 an accessible avec un diplôme de niveau 3 ou 4 de l'hôtellerie Restauration

> Code formation

Code RNCP : **35316**

Code diplôme : **500-22141**

> Type de formation

Formation diplômante

> Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

> Début de la formation

Septembre 2024

> Durée de la formation

420 h - 1 an

> Contact

www.cfa-academique-fcomte.fr
cfa.academique@ac-besancon.fr
03 81 48 12 30

Coordonnatrices :
Agnès RAGOT (Réfèrent handicap)
Sandra MONNET

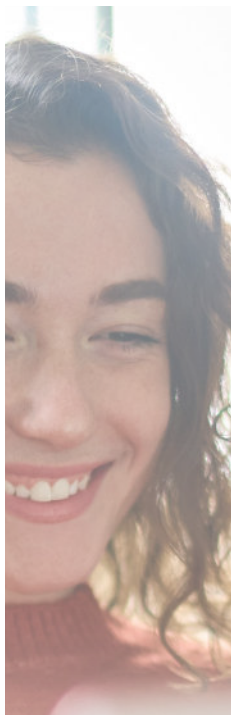
Réfèrent mobilité :
Mickaël LANGLET

Taux de réussite à l'examen
2023

100%

Les +

La pâtisserie n'a pas de limite en matière de créativité !



> Les modalités

> Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

> D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

> Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

> D'alternance

Selon les UFA* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

> Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

> Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique «[Devenir apprenti](#)»

> Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation
www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf