

2 ans

CAP

1 an

MC

Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier

CAP

Aptitudes et objectifs de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est le premier diplôme professionnalisant. Il forme des collaborateurs qualifiés dans des métiers précis.

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et des préconisations liées au développement durable.

Il met en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.

Il participe également à la réception et au stockage des produits ainsi qu'à la conservation des produits réalisés.

Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (9,48€/ heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences

Formation

Compétence 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits
- Organiser son poste de travail
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication par cuisson
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petit fours secs et moelleux, meringues
- Evaluer sa production

Compétence 1 : Entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremet et/ou de petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremet et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremet et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée

Compétence 3 : connaissances théoriques

- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Accompagnement à la réalisation du chef d'œuvre

Savoirs associés :

- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Anglais

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap
Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3^{ème}

Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise- test de positionnement

Session

A partir de septembre

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long du CAP, évaluations en CCF (contrôle en cours de formation) et évaluations ponctuelles selon les modalités du règlement d'examen

Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- Mention Complémentaire Pâtissier Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisée
- Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère
- Bac Pro Boulanger/Pâtissier (entrée directe en 1ère)

Délai de

traitement

De 2 jours à 1 semaine

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : Pâtissier en entreprise artisanale, hôtellerie restauration, agroalimentaire et grande et moyenne surface.

CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200

Lézignan-Corbières

<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



CFAI HENRI-MARTIN



cfai-henri-martin.fr



@CFAI-HENRIMARTIN