

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Pâtissier (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 38765

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Néant

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec un conseiller, test de positionnement

Délais d'accès : De septembre à décembre

☞ Qualif Pro (PRF) :

Conditions d'accès : Être demandeur d'emploi

Prérequis : Maîtrise suffisante de la langue française et avoir sécurisé le projet professionnel (ex : stage d'observation en entreprise, etc.)

Modalités de recrutement : Informations collectives, dossier de renseignement, CV et lettre de motivation, entretien avec un conseiller, test de positionnement

Délais d'accès : De septembre à mi-octobre

☞ Autres publics (reconversion professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Qualif'Pro (PRF)	Autres publics
Durée de la formation	2 ans (400 heures par an)	1 an (760 heures par an en moyenne)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	Coût de la formation pris en charge intégralement par La Région Occitanie	
Modalités de formation	Formation en présentiel		
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)		
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative		
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)		

➤ Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Laurence MARCEROU :

☎ 04.68.11.22.00

✉ l.marcrou@cfai-aude.fr

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation nationale et de
la Jeunesse

Date de l'enregistrement : 27/03/2024

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2029

Q-SC-CFA-R1-010-V1 (créée le 04/06/2024)

CFA de l'AUDE – CMAR OCCITANIE
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

PROGRAMME DE FORMATION

BC01 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
BC02 - Entremets et petits gâteaux
BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
BC04 - Mathématiques et physique-chimie
BC05 - Éducation physique et sportive
BC06 - Langue vivante étrangère
BC07 - Prévention-santé-environnement
BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
BC09 – Mobilité (facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) :
se rapprocher du secrétariat pédagogique

☎ 04.68.11.22.14 ✉ secrétariat@cfai-aude.fr

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : CAP boulanger, CAP chocolaterie-confiserie, CAP glacier fabricant, MC (futur CS) pâtisserie de boutique, MC (futur CS) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, BAC PRO boulanger-pâtissier, BP boulanger, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur, BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Perspectives métiers : Ouvrier en pâtisserie

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur France compétence :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

LES + DU CFA

Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires

Plateaux techniques dédiés pour chaque métier

Internat et cantine modernes

Centre de ressource multimédia

Programme mobilité ERASMUS+

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation

Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.04 / 04.68.11.22.15 ✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité du CFAI sur notre site internet et nos réseaux sociaux



Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone