



PATISSIER

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP n°5226

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1^{er} niveau de qualification requis pour intégrer le secteur de la pâtisserie.

Le titulaire du CAP Pâtissier disposera des fondamentaux pour exercer son métier.

Il peut poursuivre son cursus de formation vers une Mention Complémentaire Chocolatier ou Glacier (niveau 3), puis vers un BTM Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5).

Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

OBJECTIFS

- ✓ Être capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie.
- ✓ Être capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Être capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Être capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ✓ Être capable de participer à la gestion des stocks.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°5226.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du CFA).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.

Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER

Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

96%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

72%



02-01
Nov. 2020



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
 - Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
 - Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- Technologie professionnelle
- Sciences alimentaires
- Gestion appliquée

MODULES GENERAUX

- Français / Histoire – Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliquées et cultures artistiques

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.

Évaluations formatives :

- quizz, QCM
- exercices pratiques
- présentation morale
- évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

[Conditions générales de vente](#)



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

- FLEURISTERIE - BOIS - BOULANGERIE -
- PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE -
- GLACERIE - CONFISERIE -
- BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR -
- PROTHÈSE DENTAIRE -
- FACTURE D'ORGUES - MÉTIERS D'ART -

