

CAP PÂTISSIER

Rentrée scolaire 2022/2023



100% de réussite aux examens 2021

82% de satisfaction en 2021

FORMATION CONTINUE

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il est capable de :

- Exécuter de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries,
- Faire preuve d'habileté et de dextérité,
- S'adapter aux différents postes (tours, entremets, cuissons, ...) selon la structure de l'entreprise,
- Travailler avec rigueur,
- Avoir une sensibilité organoleptique et esthétique,
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité,
- Avoir le sens du travail en équipe.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.

COMPÉTENCES /

CAPACITÉS PROFESSIONNELLES VISÉES

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle des matières premières
- Organiser son travail et son temps
- Préparer les entremets, tartes et gâteaux
- Confectionner les pâtes (feuilletée, sablée, à choux, ...)
- Travailler le sucre
- Appréhender le travail du chocolat

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation en alternance qui s'adresse :

- À des adultes en reconversion professionnelle
- À des jeunes adultes (+18 ans) qui souhaitent entrer dans la formation
- À des personnes du secteur alimentaire (cuisinier, boulanger, ...) qui souhaitent gagner en polyvalence

Conditions d'admission : recrutement sur dossier avec entretien de motivation et test de positionnement

Programme modulaire : possibilité d'aménager le parcours de formation en fonction des diplômes et de l'expérience professionnelle

NOMBRE DE STAGIAIRES PAR SESSION

Minimum 5 candidats

Maximum 12 candidats

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2022

Pour une rentrée différée, nous consulter

DURÉE & DATES

Formation du 08/09/2022 au 02/06/2023

26 semaines de formation :

- 468h au CFA (2 jours/semaine)
- 863h en entreprise (3 jours/semaine + 13 semaines complètes)

PROGRAMME DE LA FORMATION

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Français ou Histoire/Géo 2h 1 semaine sur 2	PSE 1h
			Maths ou Sciences Physiques 2h 1 semaine sur 2	Technologie 1h
Stage en entreprise :				
3 jours/semaine sur 26 semaines : Soit 408 heures				
+ 13 Semaines Soit 455 heures				
SOIT 863 heures en entreprise				
			Repas	
			Anglais 1h	TP 7h
			Economie 1h	
			Sciences Appliquées 1h	
			Technologie 1h	
			Arts appliqués 1h	

Un parcours individuel de formation est réalisé suite à un positionnement

Programme modulaire :

- Module 1 - Tartes et flans : 30h
 - Module 2 - Pâte à choux : 26h
 - Module 3 - Pâtes levées, levées feuilletées, feuilletées : 37h
 - Module 4 - Entremets : 46h
 - Module 5 - Finitions et décors : 26h
 - Module 6 - Gâteaux de voyage : 16h
 - Module 7 - Bloc d'apprentissage transversal : 157h
- Total Enseignements professionnels : 338h**
- Module 8 - Enseignement général : 130h

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Salle de classe dédiée
- Fournil pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes
- Effectif de groupe classe restreint
- Modularisation de l'enseignement
- Matériel de vidéo projection
- Détection et utilisation des besoins de l'entreprise dans l'élaboration du plan de formation

SUIVI DE L'ACTION

Entretiens formatifs, appels téléphoniques, visite en entreprise, émargement des candidats, attestation de présence en entreprise, livret de suivi.

COÛT DE L'ACTION

Consulter la grille tarifaire : devis personnalisé en fonction des besoins.

MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des troubles de l'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par leur médecin traitant.

(Réfèrent handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr)

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- CAP Glacier Fabricant en 1 an
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier en 2 ans
- Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée en 1 an
- Brevet technique des métiers ou Brevet de maîtrise pâtissier - confiseur - glacier - traiteur en 2 ans

Perspectives professionnelles :

- Pâtissier dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution
- Pâtissier en restauration

Après quelques années d'expérience :

- Responsable de fabrication
- Installation à son compte

ÉVALUATION DE L'ACTION

Examen du CAP :

Cette formation modulaire est une préparation aux épreuves générales et/ou professionnelles du CAP Pâtissier. Chaque stagiaire a la possibilité d'être inscrit à cet examen en candidat libre (Epreuves Ponctuelles).

Évaluation des compétences :

Examens blancs.

Grille d'évaluation en entreprise.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud" (bilan écrit, ...).

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

Diplôme du CAP Pâtissier délivré par l'Éducation Nationale en cas de réussite à l'examen.

Attestation de formation sous forme de compétences en cas d'échec à l'examen.

Unités professionnelles					
	Épreuves	Unité	Coef	Mode	Modalités et Durées
EP1	Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	8	Ponctuel	Écrit de 30' Pratique de 4h50 Oral de 10'
EP2	Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel	Écrit de 45' Pratique de 4h Oral de 15'
Unités d'enseignement général					
EG1	Français et histoire - géographie - éducation civique	UG1	3	Ponctuel	FR : Écrit de 2h + oral de 10' HG : Oral de 15'
EG2	Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	Ponctuel	M : Écrit de 45' (12pts) SP : Écrit de 45' (8pts)
EG3	Langue vivante	UG3	1	Ponctuel	Écrit d'1h + oral de 6'
EG5	Prévention Santé Environnement	UG5	1	Ponctuel	Écrit 1h

LIEU - CONTACTS

MFR-CFA La Grange Colombe

5, rue de la Grange Colombe

78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60

@ : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr

site : www.mfr-rambouillet.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL

guillaume.grivel@mfr.asso.fr

