

CAP PÂTISSIER

Rentrée scolaire 2024/2025



92% de réussite
aux examens
2023

83% de
satisfaction
en 2023

APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & 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 pâtissiers,
- 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

Avoir entre 16 et 29 ans, ou avoir 15 ans et être sorti de 3ème.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 ou 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation en fonction des diplômes et de l'expérience professionnelle.

NOMBRE D'APPRENTIS PAR SESSION

Minimum 8 candidats

Maximum 28 candidats

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2024.

Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation en 2 ans, de septembre 2024 à juin 2026, soit 840 heures :

- 1ère année : 12 semaines de formation (420h),
- 2ème année : 12 semaines de formation (420h).

LIEU - CONTACTS

MFR La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET
01.34.57.15.60

e : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr
site : www.mfr-rambouillet.fr

PROGRAMME DE LA FORMATION

Les enseignements professionnels :

- Travaux pratiques (7 heures/semaine)
- Technologie
- Sciences appliquées
- Économie-Gestion
- Arts appliqués
- Chef d'œuvre

Les enseignements généraux :

- Français
- Histoire/Géographie
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Prévention - Santé - Environnement
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Salle de classe dédiée
- Plateau technique de 14 places
- Effectif de groupe classe restreint : travail en demi-groupe en enseignement professionnel
- 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 et visites en entreprise, carnet de liaison, IENT ...

COÛT DE L'ACTION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap ou aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail. (Référént handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr)

Programme modulaire :

- Module 1 - Tartes et flans
- Module 2 - Pâte à choux
- Module 3 - Pâtes levées, levées feuilletées, feuilletées
- Module 4 - Entremets
- Module 5 - Finitions et décors
- Module 6 - Gâteaux de voyage
- Module 7 - Bloc d'apprentissage transversal
- Module 8 - Enseignement général

Un parcours individuel de formation est réalisé suite à un positionnement

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

- Mention complémentaire "technique de tour en boulangerie et en pâtisserie" en 1 an
- Mention complémentaire "Pâtisserie de boutique" en 1 an
- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- CAP Glacier Fabricant en 1 an
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier en 2 ans
- 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 apprenti est inscrit à l'examen. Les épreuves se déroulent en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

Évaluation des compétences :

Évaluations, examens blancs.

Grille d'évaluation en entreprise.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

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. Possibilité de valider un ou plusieurs Bloc de compétences.

Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES				
EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	8 ⁽¹⁾	CCF	Contrôle continu
EP2 - Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel écrit, pratique et oral	Écrit 45' Pratique 4h30 Oral 15'
UNITÉS GÉNÉRALES				
EG1 - Français Histoire - Géographie Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	FR : Écrit 3*40' + Oral 7' HG : Oral 15'
EG2 - Mathématiques Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	M : Écrit 45' SP : Écrit 45'
EG3 - Éducation physique et Sportive	UG3	1	CCF	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	Écrit 1h + Oral 6'
EG5 - Prévention - Santé - Environnement	UG5	1	CCF	Écrit 50' + SST

(1) Dont coefficient 1 pour la chef d'œuvre

RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL

guillaume.grivel@mfr.asso.fr