

# CAP PÂTISSIER

Rentrée scolaire 2022/2023



83% de réussite  
aux examens  
2021

83% de  
satisfaction  
en 2021

## APPRENTISSAGE

### 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

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 2022

Pour une rentrée différée, nous consulter

### DURÉE & DATES

Formation en 2 ans, de septembre 2022 à juin 2024, soit 910 heures :

- 1ère année : 13 semaines de formation, soit 455h
- 2ème année : 13 semaines de formation, soit 455h

### 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](mailto:mfr.rambouillet@mfr.asso.fr)

site : [www.mfr-rambouillet.fr](http://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'oeuvre

### 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
- Plateaux techniques de 14 places
- Effectif de groupe classe restreint : travail en demi-groupe en enseignement professionnel
- Modularisation de l'enseignement
- 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, ...

## 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. (Réfèrent handicap - Hadidja ABBOU - [hadidja.abbou@mfr.asso.fr](mailto: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 :

- 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 apprenti est inscrit à l'examen. Les épreuves se déroulent en Contrôle en Cours de Formation et sous forme d'épreuves ponctuelles pour la pratique.

### Évaluation des compétences :

Évaluations, 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.

## RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL

[guillaume.grivel@mfr.asso.fr](mailto:guillaume.grivel@mfr.asso.fr)

Unités professionnelles					
	Épreuves	Unité	Coef	Mode	Modalités et Durées
EP1	Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	9 (1)	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 - Enseignement Moral et Civique	UG1	3	CCF	FR : Écrit de 3'40' + oral de 7' H/G : Oral de 15'
EG2	Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	M : Écrit de 45' SP : Écrit de 45'
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF	Écrit d'1h + oral de 6'
EG4	EPS	UG4	1		CCF
EG5	Prévention Santé Environnement	UG5	1	CCF	Écrit 50' + SST pratique et oral

(1) Dont coefficient 1 pour le Chef d'oeuvre (oral de 15')