



Le Pâtissier

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Pâtissier doit être capable :

- De fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail
- De planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- D'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- D'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) :

- PSE
- Français,
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques,
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante (Anglais).

Enseignements techniques et professionnels (440h) :

Pratique Professionnelle / Technologie / Sciences Appliquées / Gestion Appliquée / Chef d'œuvre / Arts appliqués

Intervenants : Professeurs du CFA.

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Dinan-Aucaleuc - Bruz - Fougères
Ploufragan - Quimper - Saint-Malo
Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Pâtissier
Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité.

Entreprises conseillées

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus)
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias

Poursuites d'études

- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- CAP Chocolatier
- CAP glacier
- CAP Boulanger en 1 an (formation connexe)
- MC Traiteur
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier

Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP Pâtissier débute comme ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

