

CAP Pâtissier

En 2 ans, dont 840h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP38765

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Date de publication: 02/03/2021

Objectifs:

Le/la titulaire de ce CAP fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, ainsi qu'à des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation, et peut être amené à être en contact avec la clientèle.



Bloc de compétences

Activité 1
Production de petits fours et gâteaux de voyage

Activité 2
Production d'entremets et petits gâteaux

Activité 3
Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Activité 4
Mathématiques et physique - chimie

Activité 5
Éducation physique et sportive

Activité 6
Langue vivante étrangère

Activité 7
Prévention - santé - environnement

Activité 8
Arts appliqués et cultures artistiques

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

28,57%
Interruption en cours de formation

100%
Satisfaction

100%
Réussite



Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée. Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre de formation

840h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Ouvrier en pâtisserie

Continuité de parcours

BAC Pro Cuisine

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h