

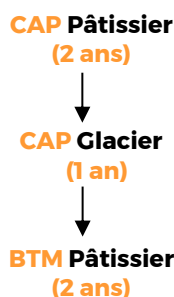
PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE

CAP Pâtissier

Niveau 3 - Professionnel qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Pâtissier est un spécialiste des desserts. Le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

FORMATION

>> Prérequis et durée :

- niveau 3ème
- connaissances de bases en français et mathématiques

Durée totale : 420 h à 1260 h (1 à 3 ans selon profil)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français
- Enseignement civique et Moral
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Education physique et sportive
- Prévention/ Santé/ Environnement
- Langue vivante (Anglais)

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail
- Elaboration de produit finis à base de pâte
- Préparation des éléments de garniture
- Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

>> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel en fin de formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel.

Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Tatiana FAUSSURIER, le référent handicap au 05 65 77 56 52.

CONTACTS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr