



Objectifs

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenus

Monde de la pâtisserie Technologie professionnelle : étudier les matières premières, leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Apprendre les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Fabriquer les sauces, les coulis et les décors des desserts. Sciences appliquées : différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux. Connaissance de l'entreprise Modules Unité facultative – Langues vivantes étrangères Unité facultative – Mobilité Unité générale (UG) – 01. Français et histoire-géographie Unité générale (UG) – 02. Mathématiques et sciences Unité générale (UG) – 03. Éducation physique et sportive Unité professionnelle (UP) – 01. Approvisionnement et gestion de stocks Unité professionnelle (UP) – 02. Fabrication de pâtisseries

Pré-requis

Jeunes de plus de 16 ans ou adultes ayant suivi une scolarité jusqu'en fin de collège

Modalités et délais d'accès à la formation

Rentrée en Septembre et en Janvier Tests de positionnement et entretiens individuels Renseigner le dossier de candidature Participer à un entretien de motivation Renseigner le dossier d'inscription Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité

Public concerné

Tout public

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 700h
- Nombre d'heures en entreprise : 490h
- Nombre d'heures au total : 1190h

Dates

Du 01/09/2020 au 30/06/2022 à Brassac les Mines
Du 01/09/2021 au 30/06/2023 à Brassac les Mines

Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, de mises en situation pratique et de période en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible par la VAE

Modalité de financement

- Contrat d'apprentissage

Tarif

15€ TTC / heure centre
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Débouchés et poursuites d'études

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou ouvrier(ère) qualifié(e) de fabrication. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire, responsable de fabrication, responsable de point de vente chez des employeurs variés (entreprises artisanales : boutiques, salon de thé, ... traiteur, hôtellerie restauration pour les desserts de restaurant, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) en France et à l'international. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise **POURSUITE DE FORMATION** Bac Pro Boulanger pâtissier CAP Boulanger, CAP Chocolatier confiseur, CAP glacier fabricant MC Cuisinier en dessert de restaurant, MC Employé traiteur, MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Résultat(s)

1ère session Taux de satisfaction des apprenants du Greta en 2020 : 93% Taux de réussite du Greta aux examens en 2020 : 88% Taux d'insertion à 6 mois des apprenants du Greta en 2019 : 64%