



Objectifs

Le titulaire du CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Il gère les stocks de produits, fabrique les pâtes, les crèmes, décore les desserts, les présente et les décrit. 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

Domaines professionnels : Approvisionnement et stockage : réception de produits et stockage des marchandises. UP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : Organisation des tâches : préparation du poste de travail, nettoyage et désinfection, gestion des produits en cours d'élaboration et finis. Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes : Préparation de crèmes et appareils à crème prise, petits fours secs et moelleux, meringues ; Analyse des réalisations. UP2 : Entremets et petits gâteaux : Préparation de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits : crèmes et appareils, de mousses, bavaroises, de fonds ; Production d'appareils croustillants et de garnitures à base de fruits ; Montage et finition. Fabrication de glaçages ; Création de décor. Valorisation des produits finis Domaines généraux (dispense possible) : Français, Histoire géographie, Maths et sciences, E.P.S.

Pré-requis

Avoir un niveau minimum sortie de 3ème Avoir les savoirs de base en français et en mathématiques Avoir une bonne condition physique et résistance à la station debout Accepter de travailler en horaires décalés Apprécier le travail en équipe Être créatif

Modalités et délais d'accès à la formation

Tests de positionnement et entretien individuel Conclure un contrat en alternance avec un employeur habilité

Public concerné

Contrat de professionnalisation

Accessible aux personnes handicapées

Dates

Du 23/09/2024 au 23/05/2025 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 de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- PRO-A

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de réussite 100% (2023) Taux de satisfaction 87% (2023)

code RNCP ou RS

RNCP 35316

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse - 02-03-2021

Débouchés et poursuites d'études

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du diplôme débute comme commis ou ouvrier qualifié de fabrication.

Après quelques années d'expérience, il accède à des postes de chef de laboratoire, responsable de fabrication, responsable de point de vente : boutiques, salon de thé, traiteur, hôtellerie restauration pour les desserts de restaurant, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution). Il peut également créer ou reprendre une entreprise

POURSUITE DE FORMATION : Bac Pro Boulanger pâtissier, CAP

Boulangier, CAP Chocolatier confiseur, CAP glacier fabricant, MC Cuisinier en dessert de restaurant, MC Employé traiteur, MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées