

CAP PATISSIER (10 mois)

(Code RNCP : 35316 - Code SIFA : 50022136)



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il est capable de :

- Participer à la réception et au stockage des produits livrés.
- Réaliser la fabrication et la conservation des productions réalisées.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis.
- Renseigner le personnel de vente et réaliser l'acte de vente.
- Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385h

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles pour une rentrée en septembre

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoires de pâtisserie équipés
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES :

- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

+ Prévention Santé Environnement (selon le diplôme obtenu)



Evaluation et Certification :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Diplôme de l'Education Nationale avec passage de l'examen en mode ponctuel

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Public et prérequis :

PUBLIC : salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un diplôme reconnu de niveau CAP

Poursuite de formation :

- CAP Chocolatier-confiseur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisés (possible au CFA)
- MC Employé-Traiteur (possible au CFA)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier - Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat Option Pâtisserie
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Débouchés :

- Pâtissier
- Pâtissier de restaurant

Tarifs et modalités de financements :

Le coût pédagogique de la formation est de 5 775 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis.

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame GAILLARD au 04 75 61 10 43 ou par mail : fc@cfmda.fr

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :    