

LE MÉTIER

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, ...). Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, ...), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glacages, sans oublier les temps de cuisson.

LES DÉBOUCHÉS / SUITES DE PARCOURS

Outre les boulangeries-pâtisseries, les débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants.

Après le CAP, il est possible de poursuivre les études en CAP connexe, en MC (mention complémentaire) en BAC Professionnel. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du CFAS.

CONDITIONS D'ACCÈS

Sortir d'une classe de 3^{ème} générale de collège, de SEGPA, d'ULIS ou de 3^{ème} technologique.

Une nouvelle session est ouverte à chaque rentrée de septembre.

Nbre de places disponibles : 15 par site

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap du CFAS étudie, en concertation avec le candidat, les adaptations nécessaires au bon déroulement de la formation.

LES LIEUX

Cette formation est dispensée à Bourges, Chartres et Orléans.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation (Pôle 1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage • Pôle 2 : entremets et petits gâteaux) ; de communiquer/commercialiser sa production ; de travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

CONTENU DE LA FORMATION

Durée : 2 ans

En centre de formation :

420 heures par année qui peuvent être réduites en fonction du positionnement.

Organisées en modules d'enseignement général :

UG1 : Français - Histoire géographie - Enseignement moral et civique

UG2 : Mathématiques et sciences physiques et chimiques

UG3 : Éducation physique et sportive

UG4 : Anglais

UF : Arts appliqués et cultures artistiques

et module d'enseignement professionnel :

UP1 : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages

UP2 : Entremets et petits gâteaux

En entreprise :

En alternance avec les périodes en CFA. Une mise en pratique en lien avec le référentiel de certification.

CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats doivent :

- avoir 16 ans avant le 31 décembre de l'année de début du contrat
- si moins de 16 ans, avoir terminé le cycle collège
- signer un contrat d'apprentissage dans les 3 mois suivant le début de la formation

DISPENSES

Les personnes titulaires d'un autre CAP (niveau 3) ou de tout autre diplôme de niveau supérieur, sont dispensées des épreuves d'enseignement général.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie de l'alternance mise en œuvre au CFAS privilégie la mise en commun des expériences et la réflexion à partir du vécu en entreprise. L'enjeu est d'acquérir en centre de formation les savoirs, savoir-faire et savoirs sociaux transposables en entreprise. Les cours sont organisés en groupes à petit effectif, alternant théorie et pratique.

L'enseignement général est dispensé par des éducateurs scolaires spécialisés du CFAS et l'enseignement professionnel par les formateurs du CFA.

La formation est dispensée en présentiel mais des temps en distanciel peuvent être organisés ponctuellement.

Un accompagnement renforcé des apprenti-es est mis en œuvre : évaluation à l'entrée en formation pour une mise en œuvre individualisée des compensations. Accompagnement tutoral en centre de formation et en entreprise. Évaluations régulières de la progression dans les apprentissages et réadaptation éventuelle des compensations.

VALIDATION DE LA FORMATION

La formation est sanctionnée par un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale, organisme certificateur.

Les épreuves d'examen se déroulent selon les modalités du contrôle en cours de formation (CCF au fil des 2 années), ou en Contrôle Ponctuel (fin de 2ème année), en fonction de votre lieu de formation..

Un dossier de demande d'aménagement d'examen peut être déposé, à la demande des candidats, en début de 1ère année (Tiers temps supplémentaire, aide à la lecture et à l'écriture...) pour les candidats en CCF ou en début de 2ème année pour les candidats en Ponctuel.

FRAIS DE FORMATION

La formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Les frais de restauration, hébergement et de premier équipement peuvent faire l'objet d'une prise en charge forfaitaire par l'OPCO dont dépend votre employeur. Pour les frais de déplacements voir modalité sur le site Yeps.



INSCRIPTION

Sur le site du CFAS dans l'onglet formation/inscription, compléter le formulaire de pré inscription.

Le Responsable de développement territorial du secteur prendra contact avec vous.



CONTACT

Siège administratif du CFAS, un seul n° 02 38 65 09 60
@ : cfas-centre@cfas-centre.fr

CFAS
1876 rue du Général de Gaulle
45160 OLIVET

Siret 489 270 017 000 28

Le CFAS est gérée par l'Association ARDEQAF, loi 1901



Retrouvez tous les résultats sur notre site internet
<http://www.cfascentre.com>



CAP PATISSIER (diplôme de niveau 3) enregistré au RNCP 38765 en date du 1er septembre 2024 (échéance de l'enregistrement au 31 août 2029)

Certificateur : Ministère de l'éducation national et de la jeunesse

Programme formation Pâtissier V202401 - 1