

CAP Pâtissier

Fiche diplôme

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits four... mais aussi maîtrise les techniques de production pour les viennoiseries



Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans

Vos objectifs :

- Maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries;
- Fabriquer les pâtes, crèmes, etc;
- Décorer des desserts avec soins;
- Savoir présenter et décrire les créations pâtisseries;
- Connaître les règles d'hygiène et de développement durable;
- Réceptionner et stocker les matières premières ;

Pour quels métiers ?

- Pâtissier dans l'artisanat, l'hôtellerie-restauration ou encore l'industrie (grande surface ou industrie agro-alimentaire)



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : oui/non

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

Tous nos indicateurs de résultats sur www.cma-charente.fr



Programme

Au Centre de formation

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement
- Enseignement général

En entreprise

- Réceptionner les matières premières et les stocker
- Respecter les règles d'hygiène
- Réaliser toutes les entremets, crèmes, pâtes liées à la pâtisserie traditionnelle
- Décorer les entremets et gâteaux
- Gérer son poste de travail.

Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

CAP Boulanger

Objectif principal : maîtriser les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et de viennoiseries

MC* Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée en 1 an

Objectif principal : maîtriser la préparation et présentation des produits

*Mention Complémentaire



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola- 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com, LaRochellePhoto

