

78% de réussite à l'examen

86.6% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

CAP Pâtissier en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il sera à même de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées ainsi que de contribuer à la mise en valeur des produits finis, Il pourra être amené à renseigner le personnel de vente et à participer à la vente.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

PRATIQUE – TECHNOLOGIE :

Pôle 1 / UP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages :

Gérer la réception des produits - Effectuer le suivi des produits stockés - Organiser son poste de travail - Appliquer les règles d'hygiène - Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues - Évaluer sa production
CHEF D'ŒUVRE (EP1): Se présenter : diplôme et spécialité préparés/ Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d'œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet (s'il se rattache à un projet collectif, de sa part individuelle prise dans le projet.)/ Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d'œuvre et de la démarche adoptée/ Faire ressortir la valeur ou l'intérêt que présente son chef-d'œuvre/ S'adapter à ses interlocuteurs et à la situation/ Emettre un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris/ Mettre en avant la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier

Pôle 2/ UP2 : Entremets et petits gâteaux : Organiser la production - Préparer des éléments de garniture - Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux - Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux - Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux - Valoriser la pâtisserie élaborée - Mesurer le coût des produits fabriqués

SCIENCES APPLIQUEES A LA PROFESSION : Identifier la nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels : l'eau, les glucides, les protéines, les lipides, les éléments minéraux, les vitamines/ Déterminer les principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle/ Etudier les aspects nutritionnels des produits de pâtisserie / Adopter une approche sensorielle et artistique du métier/ S'initier aux règles de l'équilibre alimentaire/ S'informer sur les micro-organismes ; les micro-organismes pathogènes ; la physiologie des bactéries ; les principales intoxications alimentaires d'origine microbienne ; la toxicologie alimentaire/ l'hygiène du personnel ; Gérer les matières premières ; les produits transformés ; Respecter l'hygiène du milieu et du matériel ; Observer les méthodes de conservations des aliments ; Se servir de l'énergie électrique, des combustibles en toute sécurité ; Adapter l'alimentation en eau froide ; Utiliser les équipements spécifiques des locaux professionnels ; Maintenir les locaux professionnels, leurs aménagement et équipements généraux en bon état ; Identifier les matériaux utilisés dans le secteur professionnel et indiquer leurs propriétés

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

JURIDIQUE ET SOCIAL (CEEJS) : Définir la notion d'entreprise ; Se repérer dans les opérations commerciales ; S'initier aux éléments comptables ; Se familiariser avec l'entreprise et son environnement ; S'initier à l'économie de l'entreprise, aux institutions politiques, au droit usuel ; Déterminer l'activité contractuelle de l'entreprise ; Lister les différents contrats de travail

ANGLAIS (Metz, Thionville) / ALLEMAND (Forbach) Capter un message à l'oral, s'exprimer à l'oral en continu et interagir, lire et décoder un écrit, traduire un message écrit, s'exprimer à l'écrit, appréhender les contenus culturels et linguistiques.

MATHEMATIQUES : Statistique-Probabilités : Identifier, classer, hiérarchiser l'information ; exploiter et représenter des données ; interpréter un résultat statistique ; calculer des probabilités dans des cas simples/ **Algèbre- Analyse :** calculer la valeur numérique d'une expression littérale /Analyser des calculs commerciaux et financiers/ **Calculs numériques/** Rechercher, extraire et organiser l'information/ Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité./ Expérimenter./ Critiquer un résultat, argumenter/ Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

PHYSIQUE-CHIMIE : Sécurité : travailler en toute sécurité/ **Electricité :** caractériser et exploiter un signal électrique/ **Mécanique :** décrire le mouvement / **Chimie :** caractériser une solution/ **Acoustique :** caractériser et exploiter un signal sonore/ **Thermique :** caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique/ **Optique :** caractériser un signal lumineux

FRANÇAIS : Se dire, s'affirmer, s'émanciper, s'informer, informer, communiquer/ Rêver, imaginer, créer/ Dire, écrire, lire le métier/ Maîtriser la langue

HISTOIRE : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques

Thème 1 : La France de la Révolution française à la Ve République : l'affirmation démocratique. **Thème 2 :** La France et la construction européenne depuis 1950

GEOGRAPHIE : S'approprier les notions d'espaces. Thème 1 : Transports et de mobilités. **Thème 2 :** Se situer dans un monde urbain divers : acteurs et enjeux

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Devenir citoyen, de l'École à la société/ Liberté et démocratie : Exercer sa liberté sans en priver les autres

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE : S'entraîner à l'athlétisme, le biathlon, au cross, aux épreuves athlétiques combinées, à la natation de vitesse et de distance. Se familiariser avec les activités de pleine nature

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT : Devenir responsable de son capital santé ; responsable dans son environnement ; responsable dans son milieu professionnel ; S'impliquer dans la prévention des risques ; S'informer sur les modes de consommation et les prendre en compte dans ses démarches quotidiennes.

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 25 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Pâtisserie et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (**Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures**) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tél : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
	Thionville	Tél : 03 82 59 16 82	
	Forbach	Tél : 03 87 87 02 08	

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit