

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER

Code RNCP 35316 - France Compétences

Fiche diplôme



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. Il sera à même de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il pourra être amené à renseigner le personnel de vente et à participer à la vente.

En alternance

2 ans

Niveau 3 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

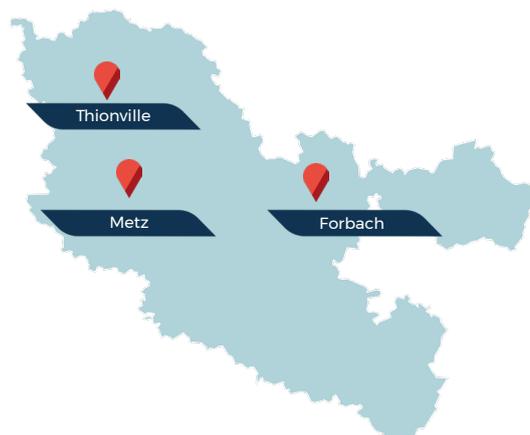
3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Pâtissier s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, sites de Metz, Thionville et Forbach.



LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
MOSELLE

 Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LVI Anglais (Metz et Thionville)
LVI Allemand (Forbach)
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire-géographie, Enseignement Moral et Civique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : gérer la réception des produits, le suivi des produits stockés ; organiser son poste de travail, appliquer les règles d'hygiène, élaborer des crèmes ; assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries.
- Entremets et petits gâteaux : organiser la production ; préparer des éléments de garniture, les fonds ; monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux ; décorer et valoriser la pâtisserie élaborée ; mesurer le coût des produits fabriqués.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier Confiseur- 2 ans (niveau 3)

MC - Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère - 1 an (niveau 3)

* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Pâtissier
112023-V2