

85% de réussite à l'examen

85% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

[www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa](http://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 protéides, 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/ **Calculs commerciaux et financiers :** Maîtriser les pourcentages : calculer le montant d'un intérêt simple, calculer le montant net à payer après une remise pour une facture./ **Calculs numériques :** statistiques, probabilités, résolution d'un problème 1<sup>er</sup> degré, fonctions/ **Algorithmique et programmation :** s'initier à la programmation/ réaliser des programmations simples/ Décomposer un problème en sous-problèmes/ **Automatisme :** s'entraîner tout au long de l'année

**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.

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

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