

PATISSIER

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP N°35316

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1er niveau de qualification requit pour intégrer le secteur de la pâtisserie.
Le titulaire du CAP Pâtissier disposera les fondamentaux pour exercer son métier.
Il peut poursuivre son cursus de formation vers une Mention Complémentaire Chocolatier ou Glacier (niveau 3), puis vers un BTM Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5).
Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie.
- ✓ Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ✓ Etre capable de participer à la gestion des stocks.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.
La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter.
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.
Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :
- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°35316.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :
- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3ème (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

LIEU ET DATES

Lieu :
La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter
21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/cfaeschau
www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle
74%	72%	72%

Chambre de Métiers d'Alsace
CENTRE DE FORMATION BERNARD STALTER

CAP PATISSIER

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP N°35316

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- Technologie professionnelle
- Sciences alimentaires
- Gestion appliquée

MODULES GENERAUX

- Français / Histoire – Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliquées et cultures artistiques

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo…
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
Évaluations formatives :
- quizz, QCM
- exercices pratiques
- présentation morale
- évaluation par l'entreprise et en entreprise



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

Conditions générales de vente

UNION EUROPÉENNE

Chambre de Métiers d'Alsace
CENTRE DE FORMATION BERNARD STALTER
APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
· FLEURISTERIE · BOIS · BOULANGERIE ·
· PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE ·
· GLACERIE - CONFISERIE ·
· BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR ·
· PROTHÈSE DENTAIRE ·
· FACTURE D'ORGUES · MÉTIERS D'ART ·