

CAP PÂTISSIER

■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGEC JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - Fax: 03-27-53-62-79 - ✉ : direction.cfaarep@inst-jasc.fr



■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Les tâches du (de la) titulaire du CAP Pâtissier sont variées :

- ⇒ il ou elle prépare des pâtes sucrées et salées et les fait cuire
- ⇒ il ou elle réalise des petits fours, des entremets, des crèmes, des garnitures
- ⇒ il ou elle confectionne des gâteaux de toute sorte et de toute taille à partir de nombreux ingrédients
- ⇒ il ou elle utilise des ustensiles de cuisine et aussi des machines et il ou elle nettoie et entretient le matériel.

■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du CAP PÂTISSIER
- 2) Insertion Professionnelle

■ Public Visé et Conditions d'admission :

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires pour devenir "pâtissier(e)". Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé à commencer son service à des heures matinales. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ **Dates et durée de la formation** : fin septembre jusqu'à fin juin de l'année suivante

1 210 Heures : 720 Heures en centre 490 Heures en entreprise

■ Contenu de la formation : 720 Heures

Enseignement général :

Mathématiques/Sciences Physiques et Chimiques	50 H
Français, Histoire-Géographie et Education moral et civique	50 H
Anglais	25 H

Pratiques et enseignements professionnels

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée Arts Appliquées)	285 H
Prévention Santé et Environnement	25 H
Entremets et petits gâteaux (Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée Arts Appliquées)	285 H

■ **Alternance** : **560 heures** de stage en entreprise (environ 16 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

■ **Tarif** : 2 500€ (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session** : 10 **Nombre maximum de stagiaires par session** : 16

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

**F
O
R
M
A
T
I
O
N**

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu à l'écrit et à l'oral, et épreuve à blanc au cours de la formation (suivant référentiel Education Nationale).

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale - Attestation de stage - Si validation partielle, les unités obtenues restent acquises pendant 5 ans

■ **Suite de parcours :**

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP).

Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro.

Passerelles possibles vers d'autres spécialités une fois le CAP acquis : le candidat conserve le bénéfice des unités acquises, et ne doit suivre que les unités qu'il n'a pas validé (par exemple : possibilité de s'inscrire en CAP Boulanger)

Exemples de formations poursuivies :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro Boulanger pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Les débouchés sur le marché du travail : artisanat pâtisserie, boulangerie, chocolaterie – confiserie, glacerie, traiteur ; hôtellerie–restauration, grande distribution, industrie agroalimentaire

■ **Accessibilité :**

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Valeur ajoutée :**

Adaptation des parcours en fonction des profils, Point Ecoute au sein de l'établissement.

■ **Renseignements :**

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation :**

Chiffres session juin 2020 – 13 candidats

