

# CAP Pâtissier

Formation alternée

Inscription en ligne

Tarare

Le titulaire d'un CAP Pâtissier est souvent un artisan ou un artiste dont l'œuvre régale les papilles. Il prépare les pâtisseries, organise leur fabrication et gère les approvisionnements et les stocks. Il sait fabriquer des pâtes, crèmes, entremets ou viennoiseries et sait aussi décorer ses desserts. Il travaille souvent en équipe, comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

! Rentrée de Septembre à Octobre et possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année (sous réserve de la solidité du projet).

## Objectifs

- Approvisionner et stocker les produits
- Organiser le travail selon des consignes données
- Réaliser des tours, petits fours, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux
- Décorer et valoriser les pâtisseries élaborées
- Evaluer les coûts
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en atelier

## Qualités requises

- Sens créatif et artistique innovant
- Minutie et attention
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Sens du contact clientèle
- Capacité à travailler en équipe

## Méthodes pédagogiques utilisées

- Pédagogie de l'alternance (*séquences construites en lien avec les expériences en entreprise*)
- Méthodes actives (*études de cas, scénarios*)
- Actions pédagogiques interdisciplinaires (*co-intervention, chef d'œuvre*)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

## Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise.

Des épreuves de Contrôles en Cours de Formation - pratiques, écrites et orales - portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

## Contenu de la formation

### Enseignement général

Français	Prévention, Santé, Environnement
Histoire-Géographie & Enseignement Moral et Civique	Sauveteur Secouriste du Travail
Mathématiques	Arts appliqués
Sciences physiques et chimie	Education Physique et Sportive
Anglais	

### Enseignement professionnel

Pratique en laboratoire
Technologie / Savoirs associés
Gestion
Chef d'œuvre
Tutorat

## Conditions d'admission

### Pour un CAP en 1 an

- Titulaire d'un CAP ou diplôme de niveau supérieur
- Avoir moins de 30 ans
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

### Pour un CAP en 2 ans

- Avoir entre 15 et 30 ans
- Obtenir le passage en CAP en fin de troisième
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

## Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Son coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût variant de 10€ à 25€ / heure) ou selon d'autres modalités de financement.

Nous contacter pour + d'informations.

## Durée et organisation de la formation

- 1 an ou 2 ans (400 heures par an)
- 12 semaines par an en moyenne au CFA

## Modalités d'inscription

- Inscription via le [formulaire d'inscription](#)
- Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
- La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
- L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## Equipements

- Laboratoire pâtisserie rénové (2022)
- Laboratoire de sciences
- Classe mobile informatique

## Après le CAP Pâtissier

- CAP Boulanger \*
- CAP Chocolatier-confiseur \*
- CAP Glacier fabricant \*
- MC Pâtisserie boulangère \*
- MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées \* [CFAB](#)
- Bac pro Boulanger-pâtissier \*
- BP Boulanger \*
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur \*
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur \*

en 1 an    en 2 ans



## Bénéfices de l'Apprentissage

- Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"
- Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité
- Diplôme délivré par l'Éducation Nationale et attestation de fin de formation

## Nos atouts

- Savoir-faire avec 45 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Groupes de travail pédagogiques à petit effectif
- Accompagnement individuel et collectif pour la recherche d'entreprise



## Handicap Plus

Notre CFA est engagé dans la démarche qualité H+ formation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour les autres apprentis. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas, avec Mme MARCELLIN, référente handicap, et la Direction du CFAB.