



Le titulaire d'un **CAP Pâtisserie** 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.

## 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

## Matières enseignées :

Enseignement général	Coef.	Mode
Français Histoire-Géo-EMC	3	CCF
Mathématiques - Physique - Chimie	2	CCF
Education Physique et Sportive	1	CCF
Anglais LV1	1	CCF
Arts appliqués et culture artistique	Option	Ponctuel

Enseignement professionnel	Coef.	Mode
Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage EP1	7	CCF
Entremets et petits gâteaux PSE	7 1	CCF CCF
Chef d'œuvre	1	CCF + oral

## 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.

## 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

## 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

Ouvert aux stagiaires de la formation continue  
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'information.

## 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 site internet : <https://www.cfa-beaujolais.fr/>
- 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.



### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Notre 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 Monsieur Francis MBIANDA, référent handicap, et la Direction du CFAB.

### Retrouvez cette formation sur notre site de : - Tarare

### Date de rentrée :

De septembre à octobre  
Possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année

### 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

### Après le CAP Pâtisserie :

- CAP Boulanger (1 an)
- CAP Chocolatier-confiseur (1 an)
- CAP Glacier fabricant (1 an)
- MC Pâtisserie boulangère (1 an)
- MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie 1 an spécialisées (1 an)
- Bac pro Boulanger-pâtissier (2 ans)
- BP Boulanger (2 ans)
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (2 ans)
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur (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 à l'issue des 2 ans**

### Frais de formation :

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la scolarité est gratuite et rémunérée.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

### Équipement :

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Laboratoire de sciences
- Magasin pédagogique
- Salle informatique

### NOTES :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---