CAP PATISSIER

RNCP35316 – Niveau 3

LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Pâtisserie est un professionnel qualifié sous l'autorité du chef de production. Il travaille dans une entreprise artisanale, industrielle ou de grande distribution. il est capable de :

- Fabrication de pâtes et crèmes
- Préparation des pâtisseries
- Décoration et la présentation des pâtisseries
- Participation à l'approvisionnement et la gestion des stocks
- Contrôle des matières premières et le respect de l'hygiène et de la sécurité

LE PROGRAMME

Le CAP est composé de 6 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : RNCP 35316

⇒ **UP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**
⇒ **UP2 Entremets et petits gâteaux**
⇒ **UG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement morale et civique**
⇒ **UG2 Mathématique-sciences physiques et chimiques**
⇒ **UG3 Éducation physique et sportive**
⇒ **UG4 Langue vivante : Anglais**

Les candidats en connexe sont dispensés des UG1, 2, 3 et 4 cependant un apport en anglais professionnel est délivré mais non évalué pour les besoins du métier.
Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

910h en 2 ans *ou* 490h en connexe
Horaires de cours possibles entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 1 semaine au CFA et 2 en entreprise
Pour le CAP en connexe : 2j/semaine au CFA

Les conditions d'admission

En apprentissage :
Être âgé(e) de 15 ans et sortie de 3ème ou être âgé(e) entre 16 et 29 ans
En formation continue :
Nous consulter

Les prérequis

Pour le CAP en 1 an, être titulaire du CAP ou du bac pro Boulangerie, du CAP Cuisine

Service Qualité V2 du 06/09/2021

Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)
La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO
FC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans et 30/10 pour un connexe. Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
⇒ Entretien et test de positionnement
⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le CAP de pâtisserie est un diplôme sanctionné par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.
Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

Poursuite de formation en :

- CAP Boulangerie en 1 an
- BAC PRO Boulanger - pâtissier
- CAP Chocolatier-confiseur ou Glacier fabricant
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées, Traiteur ou Pâtisserie boulangère

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.
***Référent handicap** : handicap.95@cma-idf.fr*

LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS

IMA Roissy Pays de France
UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage
par téléphone au 01.34.29.46.70
ou par mail : daeimarpf@cma-idf.fr

UNION EUROPEENNE
Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et Inclusion» 2014-2020
l'Europe s'engage en Ile-de-France avec le FSE
Région îledeFrance
MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION
Liberté Égalité Fraternité