

INTITULE DE LA FORMATION :
Certificat d'Aptitude Professionnelle PATISSIER en 1 an
en section pleine

<p>Métiers Visés, débouchés :</p>	<p>Le titulaire du CAP Pâtissier est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, de la fabrication des produits traiteur, de l'achat de matières premières jusqu'à la commercialisation.</p> <p>Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilité.</p> <p>Il occupera des emplois d'ouvrier de production dans les secteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De l'artisanat (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...) • De l'agroalimentaire (industrie de dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur....) • De la grande ou moyenne distribution (GMS) (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangerie, traiteur ...) • De l'activité traiteur
<p><u>Objectifs de la formation :</u></p>	<p>Les activités consistent en général à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confectionner gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques • Maîtriser les techniques classiques des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages • Disposer les produits en vitrine, • Accueillir la clientèle, la fidéliser • Gérer les stocks, passer les commandes, négocier avec les fournisseurs, • Gérer la comptabilité (artisan). <p>Pour exercer son métier, le pâtissier doit d'abord bien connaître les matières premières qu'il utilise. Il doit également savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en pâtisserie • Suivre les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit • Appliquer strictement les règles d'hygiène • Maîtriser les techniques de congélation (boulangerie industrielle) <p>Un pâtissier doit être très attentif et minutieux et patient pour apprendre au mieux toutes les techniques. Il doit posséder un esprit très créatif et ne doit pas avoir peur d'innover pour proposer des réalisations toujours exceptionnelles. Il lui faut être passionné et avoir le sens de l'esthétisme</p>
<p><u>Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :</u></p>	<p><u>Conditions d'admission :</u> Avoir entre 16 et 29 ans</p> <p><u>Prérequis :</u> Avoir validé au minimum un diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP)</p> <p><u>Modalités d'admission :</u> Admission après étude du dossier, tests de niveau en Mathématiques et en Français et entretien</p>

	Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le démarrage de la formation. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 mois.
Organisation de la formation (dont durée)	Sur 1 an : <ul style="list-style-type: none"> • 420 heures de formation en centre de formation, soit 7 heures chaque lundi pour les cours théoriques + 1 semaine de cours pratiques la première semaine de chaque période de vacances scolaires • 1225 heures en entreprise
Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :	Méthodes mobilisées : Formation en présentiel Utilisation de solutions numériques : <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 Modalités d'évaluation : <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du CAP en ponctuel
Poursuite de formation, passerelles, équivalences :	1 ^{ère} Bac Professionnel Boulanger Pâtissier (statut scolaire ou en mixité) Mentions Complémentaires du domaine professionnel Brevet Professionnel Pâtissier en apprentissage
Statut de la formation (apprentissage, contrat de professionnalisation, stagiaire de la formation professionnelle)	Apprentissage Contrat de professionnalisation Stagiaire de la formation professionnelle
Nos spécificités :	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
Examen :	EN PONCTUEL 4 épreuves : <ul style="list-style-type: none"> • 1 épreuve écrite, pratique et orale (EP1) qui associe la technologie, les sciences appliquées et la gestion appliquée du pôle 1 : Tour, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage – coefficient 8 • 1 épreuve écrite, pratique et orale (EP2) qui associe la technologie, les sciences appliquées et la gestion appliquée du pôle 2 : Entremets et Petits gâteaux – coefficient 7 • 1 épreuve de PSE (sous-épreuve de l'EP1) – coefficient 1 • 1 oral Chef d'œuvre (sous-épreuve de l'EP1) – coefficient 1
Tarifs	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO ou la structure d'accueil
Accessibilité aux personnes handicapées	Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap (en cas de handicap moteur, avis de la MDPH et médecin du travail). Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.

Contacts (nom / Email /
téléphone / Site internet) :

Marie-Claudine POUSSARD

mc.poussard@lycee-saintmichel33.com

06 65 16 98 43

<http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/>