

CAP - PATISSIER

PUBLIC VISÉ

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée
Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site inserJeunes <http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

DUREE

Durée de formation : 800 heures

Durée en entreprise : 2414 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/09/2024 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
6, rue Pierre et Marie Curie
94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Amal DOUJA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 221
RNCP : RNCP38765
Formacode : 21528
Code Rome : D1104

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème). Pour information, possibilité d'effectuer cette formation en 1 an pour les titulaires d'un CAP - Niveau 3 dans la même branche professionnelle ou d'un Baccalauréat

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 06/09/2024 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine. Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ Production de petits fours et gâteaux de voyage
- ▶ Production d'entremets et petits gâteaux
- ▶ Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques et physique-chimie
- ▶ Éducation physique et sportive
- ▶ Langue vivante étrangère
- ▶ Prévention-santé-environnement

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 27/03/2024
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ Diplôme CAP - Pâtissier

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales ou industrielles, des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), en restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé).

Il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).