

CAP Connexe Pâtissier

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- Apprenants titulaires d'un :
- CAP Boulanger,
 - ou CAP Cuisine,
 - ou BP Arts de la Cuisine
 - ou BAC PRO Cuisine,
 - ou BTS MHR,
 - Ou bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée en septembre 2024.
- Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- - Renseigner un dossier de candidature complet.
- - Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- - Renseigner un dossier d'inscription.
- - Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier. Il ou elle fait preuve de dextérité et de rigueur et s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons, ...) tout en ayant le sens du travail en équipe.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication (critères organoleptiques).
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques de pâtisserie (environ 53% du temps de formation)
- Technologie professionnelle de pâtisserie
- Sciences appliquées
- CEEEJS
- Chef d'oeuvre
- Arts appliqués et cultures artistiques

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Quiz
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation d'un dossier présentant un projet (chef d'oeuvre)

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[35316](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP – CHOCOLATIER – CONFISEUR

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET
DE LA JEUNESSE

DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2024

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

98%

Taux de réussite à
l'examen en 2023
(98% en 2022)

87,5%

Taux d'insertion à 7 mois
des apprenants sortants
en 2022

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 98%

Taux d'insertion dans le
métier visé des apprenants
sortant en 2022: 75 %

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou ouvrier(ère) qualifié(e) de fabrication.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire, responsable de fabrication, responsable de point de vente chez des employeurs variés (entreprises artisanales : boutiques, salons de thé, ..., traiteurs, hôtellerie restauration pour les desserts de restaurant, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) en France et à l'international.

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- CAP connexe Boulanger, CAP connexe Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant
- MC Cuisinier en desserts de restaurant (sur dérogation), MC Employé traiteur, MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.