

CAP post bac Pâtissier

En Temps Plein

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

3 semaines à l'école/

3 semaines en entreprise

Sous convention de stage

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 au minimum d'un :

- baccalauréat général
- ou baccalauréat professionnel ou technologique en dehors du domaine de l'hôtellerie restauration ou de l'alimentation

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.

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 (environ 62% du temps de formation)
- Technologie professionnelle de pâtisserie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEEJS
- Arts appliqués
- Chef d'oeuvre

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, jeux de rôles, ...
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 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 - PATISSIER

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ECHEANCE 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
(100% en 2022)

100%

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

Taux de présentation à l'examen 2023 : 96%

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 80 %

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 glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

TARIFS ET FRAIS

Formation payante (9600 euros)

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.