

CAP Pâtissier

NATURE DU DIPLÔME

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

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

420 heures à FERRANDI Paris
+
14 semaines de stage en
entreprise

Formation alternée

15 jours école/ 15 jours
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

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de
reconversion professionnelle
dans le secteur de la
gastronomie

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue
française (orale et
écrite), niveau DELF B2
ou équivalent

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session de septembre 2021 à avril 2022.

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature avant le 29 janvier 2021.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier 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.
- Etablir des fiches techniques.
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières.
- Organiser sa production à partir d'une commande.
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe.
- Dresser et envoyer la production.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Travaux Pratiques (environ 75% du temps de formation)

Technologie de la pâtisserie

Sciences appliquées

Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEEJS)/ Gestion

Prévention Santé Environnement (PSE)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Quiz
- Visites en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Analyse des productions réalisées à la fin de chaque TP
- Evaluation mensuelle d'une production lors d'une séance de TP
- CAP Blanc en cours de formation :
- Epreuve(s) pratique(s)
- Epreuve(s) écrites(s)
- Présentation à l'examen :
épreuves professionnelles du CAP Pâtissier
- Questionnaire de satisfaction formation "à chaud"
- Attestation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à
l'examen en 2020
(100% en 2019)

92.7%

Taux de satisfaction global des stagiaires
sortants en 2020

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou ouvrier(ère) qualifié(e) de fabrication en pâtisserie artisanale, dans la restauration commerciale ou collective ou dans la grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

Ce CAP débouche sur la vie active. Il est cependant possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en Mention Complémentaire (1 an), en Brevet Professionnel ou en BTM (Brevet Technique des Métiers).

TARIFS ET FRAIS

9450 euros

CONTACT

Jean-François CECCALDI

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 18/03/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE