

## 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 d'école/  
3 semaines d'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  
d'un baccalauréat  
général, professionnel  
ou technologique (d'un  
autre domaine)

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

### 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/ Gestion  
Arts appliqués

#### 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
- 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 de dossier(s) présentant un projet

### CONTACT

**Guillaume Coppéré**  
Responsable Promotion - Campus de Paris  
01 49 54 17 12  
gcoppere@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

**Nathalie Nicolas**  
Assistante pédagogique - Campus de Paris  
01.49.54.29.21  
nnicolas@ferrandi-paris.fr

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**100%**

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

**82.4%**

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

**93.1%**

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en 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, MC Employé traiteur, MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

## TARIFS ET FRAIS

Formation payante (8950 euros).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/01/2021

PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE