

CAP 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

2 ans

RYTHME

2 semaines d'école/
2 semaines d'entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide) et Campus de Saint-Gratien (RER C - Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

- Apprenants sortant de troisième et ayant 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre

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.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

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 28% du temps de formation)
Technologie professionnelle de pâtisserie
Sciences appliquées
Prévention Santé Environnement
CEEEJS/ Gestion
Chef d'oeuvre
Arts appliqués et cultures artistiques

Enseignement général :

Français
Histoire Géographie - Enseignement moral et civique
Mathématiques
Sciences physiques et chimiques
Anglais
Education physique et sportive

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
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Participation à des événements et concours

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 de dossier(s) présentant un projet

CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 29 21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Emilie Colin

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

99%

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

85.7%

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

- BAC PRO Boulanger pâtissier
- 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 gratuite en tant qu'apprenti(e).

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 : 08/02/2021

PARIS

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

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE