

CAP Pâtissier(-ère)

Programme Régional de Formation



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
HAUTS-DE-FRANCE

OBJECTIFS

Vous fabriquerez, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Vous exercerez votre activité dans le respect des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, et des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Vous contribuerez aussi à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

--> Obtenir une validation de niveau 3 (CAP Pâtissier) afin d'occuper un emploi de production en pâtisserie ou de créer une entreprise

PRÉREQUIS ET APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser les savoirs de base.
- Projet professionnel validé par une immersion en entreprise ou une expérience professionnelle dans le domaine.
- Adhérer aux horaires de travail : travail de nuit ou tôt le matin, week-ends et jours fériés.
- Avoir le sens de l'organisation, de l'habileté manuelle, le respect des règles d'hygiène.

CONTENU

Domaines professionnels :

Enseignement technique et professionnel :

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail et appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer et organiser sa production
- Préparer, monter et décorer des éléments de garniture, les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Arts appliqués et cultures artistiques

Prévention-santé-environnement

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Langue vivante étrangère : anglais

Domaines généraux :

- Français
- Mathématiques - Sciences
- Histoire et géographie
- Enseignement moral et civique

**30% de la formation est susceptible d'être dispensée à distance.*

MÉTHODE MOBILISÉE ET MODALITÉ D'ÉVALUATION

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers équipés de matériels professionnels. Les aspects théoriques se déroulent au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. La qualité de nos enseignements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme vous permettront de valider votre formation. Une attestation de formation vous sera remise.

DURÉE

640 heures en centre*
490 heures en entreprise.

LIEU

Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France
Antenne de
Adresse

DATE PREVISIONNELLE

Du 16 / 09 / 2024 au
20 / 06 / 2025

EFFECTIF

Groupe de 08 à 12 personnes.

INSCRIPTION ET INFORMATIONS :

Khaldi Mariam

06.34.44.04.02

03.44.02.21.16

m.khaldi@cma-hautsdefrance.fr

ACCESSIBILITÉ :

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

Formation financée par le
Conseil Régional des Hauts-
de-France



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Cofinancé par
l'Union européenne