

IDENTIFICATION	CAP Pâtissier
OBJECTIFS	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et des viennoiseries dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Fabriquer des pâtes, crèmes et décorer des desserts. Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.
Public	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de bases en mathématique et en français.
Modalité d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<p>Domaine Professionnel</p> <p>Module 1 : Prise de poste / Métier / Hygiène Module 2 : Viennoiseries Module 3 : Petits fours secs et moelleux / Gâteaux de voyage Module 4 : Entremets / Petits Gateaux Module 5 : Eléments de Décor/Valorisation de la Pâtisserie</p> <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Français ⇒ Enseignement Civique et Moral ⇒ Histoire Géographie ⇒ Mathématiques ⇒ Sciences physiques ⇒ Education physique et sportive ⇒ Prévention/ Santé / Environnement ⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol: professionnel) ⇒ Sauveteur Secouriste du Travail
Nom du formateur référent	Patrick CHEVRIER, formateur domaine professionnel.
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
Qualification	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
Taux de réussite	83,33 % en 2020
Attestation de compétence et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> CAP Boulanger / CAP Cuisine Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr