

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 base en mathématiques 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><u>Domaine Professionnel</u></p> <p>Module 1 : Approvisionnement et Stockage Module 2 : Organisation du travail selon les consignes données Module 3 : Elaboration de produits finis ou semi-finis base de pâtes Module 4 : Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivés, d'appareils croustillants, de fruits Module 5 : Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux Module 6 : Montage, finition d'entremets et petits gâteaux Module 7 : Valorisation des produits finis</p> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></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"> <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. <u>Moyens pédagogiques</u> : 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.
Attestation de compétences et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> CAP Boulanger / CAP Cuisine Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant 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