|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAP Pâtissier** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :   * 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** | Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions) |
| **Prérequis** | Niveau 3ème validé / Connaissances de base en mathématiques et en français |
| **Modalité**  **d ’admission et**  **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distanciel  Réunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.  **En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours  **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | De 420 h à 1 260 h |
| **Tarif** | Prise en charge complete pour un contrat d’apprentissage  Prise en chare partielle ou total pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :  14 € / heure de formation ( proposition d’un parcours Personnalisé) |
| **CONTENU** | Domaine Professionnel  **Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**   * Gérer la  réception des produits * Effectuer le  suivi des produits stockés * Organiser son poste de travail * 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 sa production   **Entremets et petits gâteaux**   * Organiser la  production * Préparer des  éléments de garniture * Préparer les  fonds d’un entremets et/ou des petits gâteaux * Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux * Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux * Valoriser la pâtisserie élaborée * Mesurer le coût des produits fabriqués   Domaine Enseignement Général   * Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique Français * Histoire-géographie-enseignement moral et civique * Mathématiques et physique-chimie * Éducation physique et sportive * Prévention-santé-environnement * Langue vivante étrangère * Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif) |
| **Moyens pédagogiques** | * 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 et Certificateur** | Certificat d’Aptitude Professionnelle Diplôme de NIVEAU III  Code RNCP 35316 du 02/0/2021  Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse  <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/> |
| **Attestation de compétences** | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours** | * CAP Boulanger / CAP Cuisine * Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant * Pack « micro » 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.  Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr |
| **Contact** | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, [s.tessier@cma-ariege.fr](mailto:s.tessier@cma-ariege.fr)  Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 [e.gomez@cm-ariege.fr](mailto:e.gomez@cm-ariege.fr) |