

	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	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français
Modalité d'admission et Délais d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. <u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours <u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge 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	<p>Domaine Professionnel</p> <p>Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Entremets et petits gâteaux</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel <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.
Modalités Évaluation Examen	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
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	<ul style="list-style-type: none"> CAP Boulanger / CAP Cuisine Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant Pack « micro » pour création d'entreprise
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> Pâtissier
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. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr