

	<b>CAP Pâtissier</b>
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et des viennoiseries dans le respect des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>• Fabriquer des pâtes, crèmes et décorer des desserts</li> <li>• Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français
<b>Modalité d'admission et Délais d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. <b>En apprentissage :</b> signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours <b>Hors apprentissage :</b> de 1 à 4 mois selon le financement
<b>Durée</b>	De 420 h à 1260 h
<b>Tarif</b>	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)
<b>CONTENU</b>	<p><b>Domaine Professionnel</b></p> <p><b>Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gérer la réception des produits</li> <li>• Effectuer le suivi des produits stockés</li> <li>• Organiser son poste de travail</li> <li>• Appliquer les règles d'hygiène</li> <li>• Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication</li> <li>• Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues</li> <li>• Évaluer sa production</li> </ul> <p><b>Production d'entremets et petits gâteaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser la production</li> <li>• Préparer des éléments de garniture</li> <li>• Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux</li> <li>• Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux</li> <li>• Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux</li> <li>• Valoriser la pâtisserie élaborée</li> <li>• Mesurer le coût des produits fabriqués</li> </ul> <p><b>Domaine Enseignement Général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique</li> <li>• Histoire-géographie-enseignement moral et civique</li> <li>• Mathématiques et physique-chimie</li> <li>• Éducation physique et sportive</li> <li>• Prévention-santé-environnement</li> <li>• Langue vivante étrangère</li> <li>• Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pour tous :</b> Formation en présentiel et en distanciel</li> <li>• <b>Moyens matériels :</b> Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b> 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.</li> </ul>
<b>Modalités Évaluation Examen</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
<b>Qualification et Certificateur</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle Diplôme de NIVEAU III Code RNCP 38765 du 27-03-2024 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/</a>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Boulanger / CAP Cuisine</li> <li>• Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</li> <li>• Pack « micro » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtissier</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	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
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 01 <a href="mailto:s.tessier@cma-ariege.fr">s.tessier@cma-ariege.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariege.fr">e.gomez@cm-ariege.fr</a>