



Objectif de la formation

Acquérir les compétences professionnelles du métier de pâtissier et obtenir le **CAP Pâtissier, diplôme de niveau 3**

Le pâtissier confectionne des gâteaux, biscuits et entremets, met sa production en valeur grâce à une décoration soignée dans un grand souci de **qualité et d'hygiène** et afin de **fidéliser** ses clients. Dans un laboratoire, en tenue professionnelle, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, il exerce ses talents de glacier, de chocolatier, de traiteur ou de confiseur. **Les horaires de travail varient** en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année, **il démarre très tôt le matin**. Comme tout artisan, il a **des connaissances en comptabilité et en gestion, des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication**.

Poursuite de formation possible : Mention complémentaire pâtisserie (niveau 5) et BP pâtisserie (niveau 4)

Durée moyenne de parcours : 8 mois (630 h au CFA et 560 h en entreprise)

Rythme : Temps plein

Dates prévisionnelles de formation:

- Du 27/09/2021 au 17/06/2022 (congrés du 24/12/2021 au 31/12/2022)
- Du 10/01/2022 au 16/09/2022 (congrés du 23/12/2021 au 02/01/2022)
- Du 28/03/2022 au 16/12/2022 (congrés du 08/08/22 au 19/08/2022)

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu de formation :

- **Acquérir les techniques et compétences professionnelles**
- **Acquérir les connaissances appliquées au métier : technologie métier, sciences et gestion appliquées, prévention santé, hygiène et sécurité au travail**, être sensibilisé aux questions / pratiques de **développement durable** liées au métier, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes
- **Acquérir et attester les principes de la méthode HACCP**
- **Adopter la posture et le comportement professionnel attendus**
- **Se préparer aux épreuves d'enseignement général du CAP et anglais** (dispense possible)
- **Développer les compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle** : TRE, apprendre à apprendre, renforcement des savoirs de base et culture numérique
- **Expérimenter et appliquer les connaissances et compétences du métier en entreprise** en fonction de son projet de formation et d'insertion professionnelle
- **OPTION** : Découvrir les bases du métier en boulangerie, traiteur et cuisine

Modalités pédagogiques : Enseignement pratique en plateau technique 21h/semaine—Enseignement appliqué au métier et théorique 14h/semaine.

Modalités d'évaluation : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du CAP en épreuves ponctuelles en fin de parcours.



CAP Pâtissier

Compétences professionnelles visées :

▪ Bloc 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

M1 Approvisionnement et stockage des produits *Gérer la réception des produits Effectuer le suivi des produits stockés* **M2 Organisation du poste de travail selon les consignes données** *Organiser son poste de travail Appliquer les règles d'hygiène* **M3 Elaboration des produits finis ou semi-finis à base de pâtes** *Elaborer 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* *Evaluer sa production.*

▪ Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux

M4 : Préparation des éléments de garniture à partir des crèmes de base et/dérivées, d'appareils croustillants, de fruits *Organiser la production Préparer des éléments de garniture* **M5 : Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux** *Préparer les fonds d'un entremet et /ou de petits gâteaux* **M6 : Montage et finition d'entremets et petits gâteaux** *Monter, garnir et glace un entremet et/ou des petits gâteaux, décorer un entremet et /ou des petits gâteaux* **M7 : Valorisation des produits finis** *Valoriser la pâtisserie élaborée Mesurer le coût des produits fabriqués .*

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.

Pré-requis : Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier.

Tests d'entrée en formation (test et entretien individuel), **tout au long de l'année.**

Salariés : Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif** : 15€/h . *Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.* Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite**, ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription : rencontrez votre conseiller** Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , **qui nous adressera votre candidature.** Préparation possible à l'entrée en formation : Dispositif Amont de la Qualification.



CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière

25200 BETHONCOURT

www.cfa-montbeliard.eu

Tél : 03 81 97 36 37

Amélie NOEL anoel@cfa-montbeliard.org

Sophie SEVILLA ssevilla@cfa-montbeliard.org