

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

CAP PÂTISSIER

RNCP niveau 3



PRODUITS DE
PÂTISSERIE



ESPRIT
CRÉATIF



MANUEL
CURIEUX



GESTION
COMMERCE

Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance	●		●
Formation continue	●		●

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente

Programme

Le CAP Pâtissier est composé de 6 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 35316](#)

- Approvisionnement et gestion des stocks
- Fabrication de pâtisserie
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Unité facultative : Langue vivante

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2de professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

- CAP Boulanger
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- MC Pâtisserie boulangère
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Perspective professionnelle

- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier



DURÉE ET HORAIRES

- CAP en 1 an : **420h**
Nous contacter préalablement
- CAP en 2 ans : **840h**
(hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. *Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). *Code CPF : 327050*



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR

