



FORMATION :

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PATISSERIE

Niveau ou équivalence visé :

3-CAP

Code RNCP :

RNCP 35316

Accessibilité aux personnes en situations de handicap :



MAJ : 15/07/2024



Contacts :

Accueil : 0263 05 63 09

Mail de l'accueil : xenusformation@gmail.com

Responsable pédagogique : responsablepedagogiquexenus@gmail.com

Référent handicap Mme LOVELACE : xenuspsh@gmail.com

Référent mobilité Mr LOVELACE : 0692 05 62 50

Le métier :

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Pré-requis :

-Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français.

Objectifs de la formation :

A l'issue de cette formation vous serez capable de :

-de transformer les matières premières

-de respecter les normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur

-de faire la commercialisation des produits en respectant les précautions liées au développement durable.

Contenu de la formation :

DOMAINE PROFESSIONNELS/

POLE 1 TOUR PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX GATEAUX DE VOYAGE

POLE 2 ENTREMETS ET PETITS GATEAUX

DOMAINES GENERAUX/

FRANCAIS/HISTOIRE GEOGRAPHIE/EDUCATION MORALE ET CIVIQUE
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT
ANGLAIS

MATHEMATIQUE/PHYSIQUES CHIMIE

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Modalités d'admission :

- Etude du dossier et entretien de motivation
- Inscription tout au long de l'année

Méthodes mobilisées :

- Exposé,démonstration,mise en situation,jeu de rôle
- Plateau technique:mise en situation(pratique),présentiel

Modalités d'évaluation :

PRESENTATION AU CAP

Epreuves à l'examen :

EP1 épreuve ponctuelle coefficient 10 écrite,patique et orale d'une durée de 6 heures et 30 minutes
EP2 épreuve ponctuelle coefficient 7 écrite et pratique d'une durée de 5 heures
EG1 épreuve ponctuelle Histoire géo EMC coefficient 3 écrite et orale d'une durée de 2 heures et 15 minutes
EG2 épreuve ponctuelle Maths Physiques chimie coefficient 2 écrite d'une durée de 2 heures
EG3 épreuve ponctuelle Education physique et sportive coefficient 1

Durée de la formation :

400

Heures

EN ALTERNANCE

Tarif de la formation :

6 342,00 €

(TVA non applicable 293B du CGI)

Les possibilités de prise en charge de la formation :

CPF



OPCO



FRANCE TRAVAIL

**Poursuite d'étude :**

CAP Boulanger
CAP Chocolatier-confiseur
CAP Glacier fabricant
MC Pâtisserie boulangère
MC Pâtisserie glacierie chocalaterie confiserie spécialisées
Bac PRO Boulanger-pâtissier
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

Insertions professionnelles possibles :

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra avec de l'expérience professionnelle s'installer à son compte