

CAP Pâtissier

RNCP38765 – Echéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur de sa production.

Compétences attendues

Bloc 2 : Production de petits fours et gâteaux de voyage (Tour)

- 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

Bloc 2 : Production d'entremets et petits gâteaux

- 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

UG1 : Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique

UG2 : Mathématiques et physique-chimie

UG3 : Éducation physique et sportive

UG4 : Prévention-santé-environnement

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur
- Hôtellerie-restauration
- Grande distribution
- Industrie agroalimentaire

Emplois :

- ✓ Ouvrier de production en pâtisserie (secteur artisanal, hôtellerie-restauration, agroalimentaire, GMS, restauration de collectivités)

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420h/an**

CAP en 1 an pour titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Niveau 3^{ème}, savoir lire, écrire, compter



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Tous types de publics



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- CS Pâtisserie de Boutique
- CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- Mention complémentaire / Bac Pro du secteur

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP38765](#)

[Référentiel CAP Pâtissier](#)

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org

UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A