

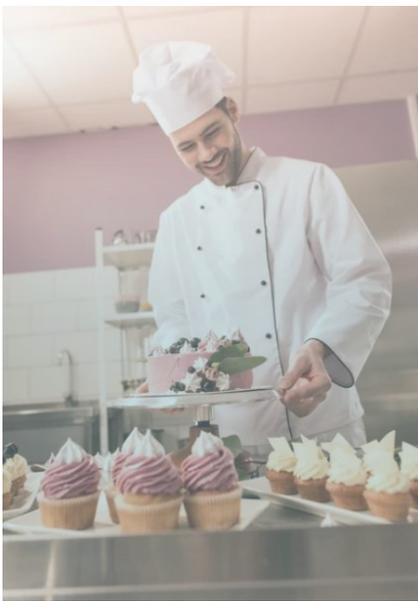
# CAP Pâtissier

## Contact :

CFA inclusif  
1580 route de Lauthonie,  
19490 Sainte-fortunade  
05.55.27.28.86  
[cfa.inclusif@lespep19.org](mailto:cfa.inclusif@lespep19.org)

## Sites de formation :

Sainte-Fortunade



## Conditions d'admission :

- ◆ Avoir 16 ans
- ◆ Ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année du contrat et sortir de 3<sup>ème</sup> ou de SEGPA, d'ULIS .
- ◆ Adaptations possibles aux personnes en situation de handicap en fonction des besoins.
- ◆ Signer un contrat d'apprentissage dans les 2 mois suivant le début de la formation.
- ◆ Avoir une carte d'identité ou un titre de séjour autorisant à travailler.

## Durée :

- ◆ 2 ou 3 ans selon ton profil
  - ⇒ 420h en CFA / an
  - ⇒ 35h/semaine
- ◆ En alternance :
  - ⇒ entre 2 à 3 semaines en entreprise
  - ⇒ 1 semaine au CFA (12 fois/an)

## Frais :

- ◆ Formation gratuite pour l'apprenti
- ◆ Transport, repas et hébergement à prévoir
- ◆ Participation aux ouvrages pédagogiques

## Aides possibles :

- ◆ Aide au permis de conduire pour les jeunes majeurs
- ◆ Aides possibles sur le site de la région Nouvelle Aquitaine

## Validation du diplôme :

- ◆ Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- ◆ Possibilité de demander un dossier d'aménagement d'épreuves (aide à la lecture, à l'écriture...)

## Dispenses :

Les personnes titulaires d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur sont dispensées des épreuves d'enseignement général à l'examen.

## Prérequis :

- ◆ Aucun

## Modalité d'accès :

- ◆ Entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation
- ◆ Entrée et sortie permanente

## Les suites de parcours :

- ◆ Après le CAP, si tu le désires, tu peux compléter tes compétences par un CAP connexe, des mentions complémentaires ou un BAC Professionnel.
- ◆ Possible nécessité de renforcer les compétences notamment en complétant ta formation

## A l'issue de la formation, tu deviendras :

- ◆ Ouvrier/ère de fabrication pâtissière qualifié/ée

## Tu pourras/sauras :

- ◆ Exécuter de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries
- ◆ Faire preuve d'habileté et de dextérité
- ◆ Travailler avec rigueur
- ◆ Faire preuve de sens de l'esthétique
- ◆ Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
- ◆ Travailler en équipe

## Référentiel :

- ◆ Arrêté du 3 octobre 2022 modifiant l'arrêté du 6 mars 2019.
- ◆ Arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « Pâtissier » du CAP et fixant ses modalités de délivrance.
- ◆ Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale

## Programme-contenu

### Compétences professionnelles (18 h/semaine) :

- ◆ **EP 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**
  - 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
- ◆ **EP 2 : 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

### Matières générales (17h/semaine) :

- Français et Histoire-Géographie-Education Morale et Civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Education Physique et Sportive (EPS)
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Langue vivante étrangère

### Transversalité des enseignements :

- Réalisation du chef d'œuvre
- PSE, Français, Maths, Éducation au Développement Durable (EDD)

## Modalités pédagogiques :

- ◆ Groupes à petit effectif
- ◆ Alternance de théorie et de pratique entre le CFA Inclusif et le CFA des 13 Vents de Tulle
- ◆ Salles de classes équipées de TBI et d'ordinateurs
- ◆ Formateurs du CFA des 13 Vents de Tulle pour la formation pratique

## Epreuves terminales :

- ◆ **Epreuves professionnelles**
  - EP 1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage  
⇒ Coefficient 8 : écrit, pratique et oral
  - EP 2 : entremets et petits gâteaux  
⇒ Coefficient 7 : écrit, pratique, et oral
- ◆ **Epreuves générales**
  - EG 1 : Français et Histoire-Géographie-EMC  
⇒ Coefficient 3 : Français: écrit  
⇒ Histoire- Géographie-EMC : oral
  - EG 2 : Mathématiques et Physique/Chimie  
⇒ Coefficient 2 : écrit
  - EG 3 : EPS  
⇒ coefficient 1 : pratique
  - EG 4 : langue vivante étrangère  
⇒ Coefficient 1 : écrit et oral
  - EG 5 : Prévention Santé Environnement  
⇒ Coefficient 1 : écrit

## Equivalences, passerelles et validation par blocs de compétences → [Cliquez](#)

### Suivi du cursus :

Par le formateur référent : suivi pédagogique et suivi en entreprise (au moins 2 rendez vous dans l'année)

### Emplois auxquels tu peux prétendre :

Ouvrier/ouvrière de fabrication qualifié/ée

### Dans les secteurs d'activités :

- ◆ des pâtisseries artisanales sédentaires ou non-sédentaires
- ◆ des pâtisseries/boulangeries/chocolateries artisanales
- ◆ des glaceries artisanales fabricants
- ◆ des grandes et moyennes surfaces
- ◆ de la restauration commerciale ou spécialisée