

CAP pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23113526F — Mise à jour : 12 octobre 2023

Organisme responsable : CMA Formation Rennes-Bruz

Contenu

Objectifs

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 des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Le titulaire du CAP Pâtissier doit être capable

- De fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail
- De planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- D'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- D'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations

Programme

Enseignements Généraux : (400h)

- PSE
- Français / Histoire-géographie
- Mathématiques / Sciences Physiques
- EPS
- Langue vivante (anglais)

Enseignements professionnels : (440h)

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquées
- Chef-d'œuvre
- Arts Appliqués

Modalité d'organisation par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP pâtissier
Code RNCP : 38765

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1565337	Présentiel	Bruz	31/08/2024	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23113526F