

CAP Pâtissier

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente participant à l'acte de vente
- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie
- Appliquer les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de 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



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance :** 33 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

➤ **Enseignement général**

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Préparer des crèmes et des appareils dérivés, mousses et bavaroises
- Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
- Réaliser des petits fours secs et moelleux
- Produire des meringues et des appareils croustillants
- Préparer une garniture à base de fruits
- Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux
- Fabriquer et utiliser des glaçages
- Créer des décors / décorer et écrire au cornet

➤ **Poursuites de formation**

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-Confiseur
- MC Pâtisserie Boulangère
- MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées
- MC Employé Traiteur

➤ **Perspective d'emploi**

Ouvrier de fabrication qualifié

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

