



CAP PÂTISSIER

Diplôme de Niveau 3

Formation gratuite et rémunérée en 2 ans
RNCP 38765

Prérequis

Entrée en 1^{re} année (CAP en 2 ans) : l'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3^e.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier est qualifié pour :

- Maîtriser les techniques de pâtisserie (pâte à choux, tartes, entremets, pâte levée, etc.) et de chocolaterie ;
- Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises.
 - Savoir organiser son travail ;
 - Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité.

Modalités pédagogiques

- **Formation par apprentissage** : 2 semaines de formation en entreprise, 1 semaine de formation à l'école ;
 - Les apprenants sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions :
 - formateur référent, éducateur référent ;
 - Les enseignements sont dispensés en présentiel.
- Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative ;
- Classe effectif médian de 5 ;
 - Volume horaire total : 925 heures (pour une formation en 2 ans).

Blocs de compétences

- Bloc 1 - Production de petits fours et gâteaux de voyage
- Bloc 2 - Production d'entremets et petits gâteaux
- Bloc 3 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie
- Bloc 5 - Éducation physique et sportive
- Bloc 6 - Langue vivante étrangère
- Bloc 7 - Prévention-santé-environnement.

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Frais annexes :

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.

Débouchés professionnels

Le CAP Pâtissier permet une entrée sur le marché de l'emploi et de travailler dans une pâtisserie, dans un salon de thé, dans la grande et moyenne distribution, ou dans le secteur de l'agroalimentaire..

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

- Le/la titulaire de CAP Pâtissier peut prétendre à une poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4.
- **Le CAP Pâtissier conduit à des formations supérieures ou complémentaires :**
 - Bac Pro Boulanger-pâtissier
 - Certificat de Spécialisation (CS) Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
 - Certificat de Spécialisation (CS) Cuisinier en Desserts de Restaurant - Poursuite d'études à l'EHST.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :
<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>