



Certificat d'aptitude professionnelle pâtissier

CAP

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP pâtissier sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie, de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participera à la réception et au stockage des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il pourra contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser des recettes pâtisseries, préparer des pâtes et de la viennoiserie.

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I : Approvisionner

Réceptionner et vérifier les livraisons de manière quantitative et qualitative. Détecter les anomalies ou défauts / Gérer les stocks et participer éventuellement aux commandes.

Compétence II : Organiser

Prendre connaissance des informations relatives à la production / Planifier son travail et mettre en place son poste de travail (équipement, matériel et outillage) Choisir les produits et calculer des quantités (dosage, pesage) / Réagir aux aléas.

Compétence III : Produire - Transformer

Réaliser des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...) / Mettre en œuvre, assembler et valoriser les produits fabriqués maison ou semi-élaborés / Réaliser les différentes techniques et méthodes de fabrication traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle. Conduire des fermentations et cuissons / Suivre l'évolution des produits pendant la fabrication / Réaliser des opérations de finition et de décor.

Compétence IV : Communiquer

Participer à la mise en œuvre de la communication / Rendre compte à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production et la mise en vente ou distribution. Informer le personnel de vente sur les produits.

Compétence V : Démarche qualité

Contrôler la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage / Analyser le produit en termes de goût, texture et aspect / Contrôler des poids, des quantités et la conformité des produits finis / Nettoyer et désinfecter les locaux, équipements et matériels / Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité / Appliquer les consignes de santé et sécurité au travail / Assurer la gestion des déchets.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Education civique

Mathématiques / Sciences physiques / Education physique et sportive

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de pâtissier

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / Faculté gustative développée / Souci de l'hygiène / Goût de l'innovation / Goût de la présentation soignée

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage :

Entre 16 et 30 ans. Dès 15 ans après une 3ème.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon le public éligible.

Pour les demandeurs d'emploi : formation éligible au programme Qualif Emploi en 1 an (nous consulter).

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) et examen ponctuel sur la pratique professionnelle à partir de 2021 pour un contrat d'apprentissage. Examen ponctuel pour un contrat de professionnalisation.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 10/01/2020

Intitulé : CAP pâtissier

Code CPF : 239971

Code RNCP : 5226

Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

