



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

Prévention Santé Environnement (PSE)

Sciences appliquées

Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au 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 plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir 15 ans révolus à la signature du contrat avec l'entreprise ou avoir effectué une 3ème.

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

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

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

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Pour un contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

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 : 01/03/2021

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/>



 CCI Formation
Bretagne