# FILIÈRE ALIMENTATION - Métiers de la pâtisserie

# CAP PÂTISSIER



## **OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer, préparer, la fabrication et effectuer les calculs nécessaires à la production
- Préparer les pâtisseries et fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements de réception à la production
- Conditionner les produits fabriqués et disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente et utiliser un langage approprié à la situation

#### CONTENU

Enseignement professionnel: Retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie en pâtisserie, sciences appliquées, gestion appliquée

Enseignement général: Prévention santé environnement, français / histoire-géographie / enseignement moral et civique, mathématiques / physique-chimie, éducation physique et sportive, anglais

# **DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE**

- 826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois
- Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à un an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

#### MODALITÉS PÉDAGOGIOUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m² comprenant une glacerie réfrigérée.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 89,4 % (2021) et 78,8 % (2022)



# LES 🕀

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

#### **PUBLIC**

- Jeunes de 15 (sortis de 3<sup>ème</sup>) à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

# PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3ème ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement

#### LIEU

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

#### DATES / HORAIRES

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

#### TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

(Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

#### DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

#### **ACCESSIBILITÉ**

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés L'EFMA est signataire de la Charte H+.





MàJ : 01/11/2022

Siret : 13002795600015

# **CAP PÂTISSIER**

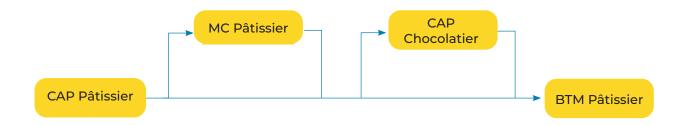
#### MÉTIERS

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques.

Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat.

Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces ou des produits salés.

# **POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE**



# **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

- Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants.
- Un pâtissier peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise

## **POUR EN SAVOIR PLUS**

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- · Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur efma.fr

### **POUR CANDIDATER**

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-isere.fr/univers-efma Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes







