



J'aime organiser, gérer, Je rêve d'un métier artistique, Je rêve de travailler à l'étranger, Je veux travailler de mes mains

➤ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Activités visées :

- Produire des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Produire des entremets et petits gâteaux
- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

➤ Contenu : blocs de compétences

Bloc n° 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Bloc n° 2 : Entremets et petits gâteaux

Bloc n° 3 : Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique

Bloc n° 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Bloc n° 5 : Éducation physique et sportive

Bloc n° 6 : Langue vivante obligatoire

Bloc n°7 : Arts appliqués et cultures artistiques



Prérequis et modalités d'accès

- Être titulaire du Brevet des collèges ou équivalent



Durée :

La formation en centre se déroule sur 2 ans en alternance entreprise centre de formation : en moyenne selon emploi du temps : 1 sem en centre de formation, 3 sem en entreprise soient sur 2 ans :

24 semaines en centre avec en domaine technique et professionnel un volume de 800 heures .



Délai d'accès

Selon le calendrier scolaire national.



Modalité d'inscription

Candidature retenue sur entretien de recrutement, Et dans la limite des places disponibles et dépôt du dossier avant le 30/09/2025

Idéalement l'apprenti-e a prospecté pour trouver son entreprise d'accueil, le centre de formation peut l'aider en cas d'échec grâce à son réseau.



Tarifs

Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap; référente : Christine Forgeat, infirmière.

➤ Rémunération

- (Articles D.6222-26 et suivants du code du travail)

| En % du SMIC (taux horaire brut) | 16 à 17 ans (et - 16ans) | 18 à 20 ans | 21 ans à 25 ans | 26 ans et plus |
|----------------------------------|--------------------------|-------------|-----------------|----------------|
| 1 ^{ER} année | 27% | 43% | 53% | 100% |
| 2 ^{EM} année | 39% | 51% | 61% | 100% |
| 3 ^{EM} année | 55% | 67% | 78% | 100% |

+15 % si conditions remplies selon art L'article D.6222-30 du code du travail

➤ Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans)

➤ Méthodes pédagogiques

Cours théoriques avec méthodes directives et participatives.
Cas pratiques et mises en situation.
Support PowerPoint, vidéos, ordinateur.

➤ Moyens pédagogiques

Plateau technique équipé : tables de pâtisseries, fours
Restaurant d'application
Magasin d'application
Intervenants, visites extérieures de salons ou professionnels

➤ Débouchés professionnels

Ouvrier en pâtisserie
Chef d'entreprise.

➤ Modalités de suivi et d'évaluation de la formation et modalités d'examen

Modalité de suivi : Formateur référent , carnet de liaison avec l'entreprise, des visites téléphoniques et présentes en entreprise sont organisées afin d'établir un suivi.
accompagnement individuel pour passer le CAP en 3 ans.

Modalités d'évaluation

Plusieurs évaluations sont réalisées tout au long de la formation afin que l'apprenant puisse évaluer sa progression. Les situations d'évaluation peuvent être de plusieurs types : Devoirs surveillés hebdomadaires QCM, Étude de cas, Dossier, Présentation orale, Travaux pratiques, Mise en situation reconstituée ; Elles peuvent être individuelles ou collectives.

Modalités d'examen

Les candidats-es sont présentés-ées aux épreuves générales et techniques du **CAP PATISSIER**
Contrôle en cours de formation CCF et Epreuves ponctuelles
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

➤ Poursuite de formation

- MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant
- MC (futur CS) employé traiteur
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac pro cuisine
- BP arts de la cuisine
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur
- MC (futur CS) sommellerie

➤ Lieu de Formation

CFA ENSEMBLE SCOLAIRE LASALLE
Paray-le-Monial
22 Route de Charolles
71600 PARAY LE MONIAL
www.lasalleparay.fr



➤ La formation en chiffres

Résultats : nouvelle formation pas encore de résultats

Que font les apprentis qui ont suivi cette formation : [Onisep](#)

[Taux d'insertion, Taux de poursuite d'étude:](#)
[Inserjeunes](#)



➤ **INTERNAT SUR PLACE**