



## Certificat d'Aptitude Professionnelle

Date de l'enregistrement : 27/03/2024

Date d'échéance : 31/08/2029

RNCP 38765

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

# CAP PATISSIER

## Contexte professionnel

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1er niveau de qualification requit pour intégrer le secteur de la pâtisserie. Le titulaire du CAP Pâtissier disposera les fondamentaux pour exercer son métier. Il peut poursuivre son cursus de formation vers une Mention Complémentaire Chocolaterie-Confiserie ou Glacier Fabricant (niveau 3), puis vers un Brevet Technqiue des Métiers Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5). Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

## Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3ème.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.

Effectif maximum par classe : **20** apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

## Objectifs

- Etre capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie.
- Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail.
- Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité.
- Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- Etre capable de participer à la gestion des stocks.

## Contacts

### CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins  
67114 ESCHAU

03.88.59.00.80

cfbs@cm-alsace.fr

### Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

www.facebook.com/cfbs67114

http://www.instagram.com/cf\_bernardstalter

## Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

## Lieu et date

La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

## Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

## Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

## Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
<b>87 %</b>	<b>81 %</b>	<b>50 %</b>	<b>56 %</b>

# PROGRAMME

## Modules professionnels

Bloc n°1 : Production de petits fours secs et moelleux et gâteaux de voyage. Bloc n°2 : Production d'entremets et petits gâteaux.

## Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation. Formation également accessible en hybride.

## Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.  
Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

## Modules généraux

Bloc n°3 : Français/Histoire-Géographie-enseignement moral et civique. Bloc n°4 : Mathématiques et physique-chimie. Bloc n°5 : Education physique et sportive. Bloc n°6 : Langue vivante étrangère. Bloc n°7 : Prévention Santé Environnement.

## Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

## Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



**APPRENTI-ARTISAN.ALSACE**  
Découvrez nos offres d'apprentissage

**CMA** Chambre  
des Métiers  
d'Alsace  
CMA FORMATION  
BERNARD STALTER ESCHAU

FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE  
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE  
GLACERIE - CONFISERIE  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR  
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE  
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales  
de vente :

