

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 requis pour intégrer le secteur de la pâtisserie. Le titulaire du CAP Pâtissier disposera des 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 Technique des Métiers Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5). Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

Objectifs

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

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.

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

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

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
87 %	81 %	50 %	56 %

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



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 :

