

PÂTISSERIE

LE MÉTIER DE PÂTISSIER

Le ou la titulaire du CAP pâtisserie fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation : Il/elle 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/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

LES APTITUDES

Ce métier requiert des compétences :

- Maîtriser l'art de la pâtisserie
- Être dévoué
- Être créatif et audacieux
- Savoir s'organiser
- Être capable d'accepter la critique
- Être calme et patient
- Aimer le travail d'équipe et le relationnel
- Être attentif aux détails

LES LIEUX DE PRATIQUE

Le/la titulaire du CAP «pâtissier» peut accéder au poste de d'ouvrier/ère de fabrication qualifié/e.

Il peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle

PRÉ-REQUIS

CAP 2 ANS

- Dès 15 ans au 31 décembre de la première année
- Avoir terminé sa scolarité au collège (fin classe de 3^{ème})
- À 16 ans, pas de niveau scolaire requis

CAP 1 AN

Être titulaire au moins d'un diplôme de niveau 3 (CAP - BEP) ou tout autre diplôme supérieur

VOIE D'ACCÈS PAR L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat d'apprentissage dès 15 ans pour la durée de la formation (1 an ou 2 ans).

ADMISSION

- Un entretien de 45 minutes auprès du directeur du CFA ou de la responsable pédagogique.
- Un test de positionnement
- Un entretien avec la référente handicap en cas de situations à besoins spécifiques

INFOS & INSCRIPTION

cfa-gastronomie.com

programme, modalités de financement, dossier de candidature (formulaire d'inscription en ligne)

CONTACT

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique secretariat@cfa-gastronomie.com
04.78.57.72.58

Renseignements sur l'admission et la sélection

CFA+

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'environnement technique du métier:

- Exécution de manière professionnelle et autonome des techniques de fabrication de produits pâtisseries
- Faire preuve d'habileté et de dextérité
- Adaptation aux différents postes (tour, entremets, cuissons.) selon la structure de l'entreprise
- Rigueur du travail
- Sensibilité organoleptique et esthétique
- Application des normes d'hygiène et de sécurité
- Sens du travail en équipe
- Veille et formation professionnelle

Selon le secteur d'activité, il /elle peut être amenée à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation comporte un enseignement théorique réparti en 2 Unités :

- Unités professionnelles

Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (BC1)

Décliné en 3 compétences (C1 à C3)

Pôle 2: Entremets et petits gâteaux (BC2)

Décliné en 4 compétences (C4 à C7)

- Unités générales (pour les CAP 2 ans)

Bloc 1 : Français/Histoire-Géographie/EMC (BC3)

Bloc 2 : Mathématiques et Physiques-Chimie (BC4)

Bloc 3 : EPS (BC5)

Bloc 4 : Langue Vivante étrangère) (BC6)

Bloc 5 : Arts appliqués et cultures artistiques (BC7)

EXAMEN FINAL

Toutes les épreuves auront lieu en fin de formation, c'est-à-dire en épreuves ponctuelles.

DURÉE DE LA FORMATION

CAP 2 ANS 24 mois
(dont formation pratique)

CAP 1 AN 10 mois
(selon conditions d'allègements en vigueur)

RÉPARTITION DES HEURES

CAP 2 ANS 812 heures de formation au CFA
2400 heures sur le lieu de pratique

CAP 1 ANS 406 heures de formation au CFA
1200 heures sur le lieu de pratique

LIEU DE LA FORMATION

Château de Lacroix-Laval
1171 avenue de Lacroix Laval
69280 Marcy-L'Etoile

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Formation réglementée par :

- Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation
- Arrêté du 3 octobre 2022 portant création de la spécialité « pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance



PÂTISSERIE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

EFFECTIF

80 personnes réparties en 3 groupes (rentrées échelonnées entre août et septembre)

DATES DE LA SESSION

CAP en 2 ans Septembre 2024 à Mai 2026

CAP en 1 an Septembre 2024 à Mai 2025

NOMBRE D'HEURES PAR APPRENTI

CAP en 2 ans
• 812 heures de formation théorique
• 2400 heures de formation pratique (chez l'employeur)

CAP en 1 an
• 406 heures de formation théorique
• 1200 heures de formation pratique (chez l'employeur)

HORAIRES DE FORMATION

8h-16h

LIEU DE LA FORMATION

CFA de la gastronomie
1171 avenue de Lacroix-Laval
69280 Marcy-L'Etoile

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le programme de la formation s'articule autour de deux pôles d'activités :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux

À ces deux pôles d'activités sont associés des savoirs en culture professionnelle :

- Technologie professionnelle
- Gestion appliqué
- Sciences appliquées / Prévention santé environnement
- Chef d'oeuvre.

Pour les CAP en 2 ans sont à rajouter les matières fondamentales :

- Français, histoire-géographie/EMC
- Mathématiques/Physique-chimie
- EPS
- Arts appliqués

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Chaque Pôle d'activités est abordé tout au long de la formation pour permettre une progression sur l'ensemble de la durée.
- Alternance lieu de pratique/CFA permettant d'interroger les pratiques en fonction de la progression de la formation.
- Apports théoriques par le biais des matières fondamentales et professionnelles.
- Questionnement à partir des pratiques de chaque apprenti au retour du CFA.
- Supports papier et numérique (accès à une plateforme pédagogique numérique).

TITRES OU RÉFÉRENCES DES PERSONNES CHARGÉES DE LA FORMATION

Laurence CASSASSOLLES

Responsable pédagogique : Master 2 en Sciences de l'Education parcours ingénierie de formation

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique

Anne TREPPOZ

Facilitatrice pédagogique en charge du suivi des apprentis et référente handicap

FORMATEURS

Nicolas PRAS

Formateur-chef pâtissier

Simon PELLETIER

Formateur-chef pâtissier

Nathalie CHANELIERE

Enseignante-formatrice Mathématiques /Physique-chimie et Français/Histoire Géographie/EMC

Anaïs DÉAL

Enseignante-formatrice Arts appliqués et Chef d'oeuvre

Claire ESPAGNAC

Enseignante-formatrice Sciences appliquées/PSE

Pierre-Luc SCREMIN

Formateur/Chef cuisinier Gestion appliquée

Estelle PONCET

Enseignante-formatrice EPS

CFA+

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

MOYENS PERMETTANT D'APPRECIER LES RESULTATS DE L'ACTION

- Livrets d'apprentissage et de formation de l'apprenti : navette entre CFA et lieu de pratique
- Suivi personnalisé des apprentis
- Accompagnement rapproché pour les apprentis en situation de handicap

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

- Guide méthodologique
- Suivi personnalisé : entretiens de formation, 2 à 3 visites/an sur le lieu de pratique
- Des feuilles d'émargement journalières signées par l'apprenant et les formateurs
- Conseils de classes semestriels et réunions parents/professeurs (CAP 2 ans)

À L'ISSUE DE L'ACTION ET APRES OBTENTION DU DIPLÔME

Le/la titulaire du CAP « pâtissier » peut accéder au poste de d'ouvrier/ère de fabrication qualifié/e. Il peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries-, boulangeries, chocolateries artisanales
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle.

