Construisons ensemble vos compétences

CAP PÂTISSIER

Programme de formation

Develop'a ou-C1.1-001-programme détaillé-V3-MAJ 12072021

DEVELOP'A OU

77 c rue Adrien Lagourgue 97424 LE PITON SAINT LEU
Tél. 0262867636 – admin@developaou.com
Association Loi 1901 au capital de 0 € – RCS SAINT PAUL – SIRET 84853548000026 – NAF 8559A

Objectifs :

Le titulaire de ce CAP Pâtissier a pour mission de préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Et ainsi, gérer les stocks des produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Le titulaire du CAP Pâtissier travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Diplôme délivré par le ministère de l'Education nationale et de la jeunesse.

Débouchés / Passerelles :

Après un CAP Pâtissier, vous pourrez travailler dans les secteurs :

- de l'artisanat : pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, traiteur, …
- de l'hôtellerie-restauration : restauration (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), …
- de l'industrie : grande et moyenne surface équipée d'un laboratoire de pâtisserie, industrie agroalimentaire, pâtisserie industrielle, …

Avec le CAP Pâtissier et quelques années d'expérience, vous pourrez ouvrir votre propre entreprise et devenir artisan boulanger par exemple.

Equivalence :

Afin d'ajouter de nouvelles compétences liées à la pâtisserie, les personnes titulaires d'un CAP pâtissier peuvent se tourner vers d'autres formations courtes : mention complémentaire, bac pro ou d'autres CAP.
Un diplôme supplémentaire permet notamment d'acquérir des compétences complémentaires à la pâtisserie et accéder aux métiers de la bouche. La pâtisserie peut être associée avec de nombreux autres secteurs comme la boulangerie, la chocolaterie, les confiseries ou la cuisine. Ainsi, ils pourront exercer le métier de chocolatier, de confiseur, de glacier ou encore d'artisan boulanger-pâtissier.

Public concerné et prérequis :

Toute personne souhaitant obtenir une qualification dans le domaine de la pâtisserie.

Public visé :

- Demandeur d'emploi
- Travailleurs handicapés
- Salariés en reconversion
- Public PIC

Prérequis :

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le diplôme visé
- Être motivé à l'idée e s'engager dans un parcours de formation diplômant afin d'avoir accès rapidement à un emploi durable
- Être disponible et accepter les contraintes liées à la formation et à l'exercice du métier
- Savoir lire, écrire, compter
- Ne pas avoir de contre-indication(s) médicale(s), disposer d'une bonne résistance physique au regard du métier visé.

Qualification des intervenants :

Formateur référent : justifie de 5 ans d'expérience dans le domaine de la formation et/ou de l'accompagnement (Niveau IV).
Formateur SST

Moyens pédagogiques et techniques :

Centre de ressource et matériel informatique.

Durée, effectifs :

525 heures de centre
490 heures en stage
15 stagiaires.

Programme :

Unité EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Unité EP2 - Entremets et petits gâteaux :

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Unité EP3 - Prévention-santé-environnement :

- Prévention-santé-environnement
- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Unité – EG1 Français, histoire-géographie-enseignement moral et civique :

- Français, histoire-géographie-enseignement moral et civique Français
- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Unité - EG2 Mathématiques et physique-chimie :

- Mathématiques et physique-chimie
- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié.

Unité – EG3 Education physique et sportive :

- Education physique et sportive
- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Unité – EG4 Langue vivante étrangère :

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

Unité facultative - Arts appliqués et culture artistique

Cf : Planning joint en annexe pour les périodes de stages en entreprise.

Lieux de formation :

Votre action de formation en présentiel aura lieu sur : Le Piton Saint Leu.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Evaluation en cours de formation
- Présentation aux épreuves de certification.
  - EP 1 : Evaluation finale ponctuelle. – Epreuve pratique et orale. – Durée : 5H30
  - EP 2 : Evaluation finale ponctuelle. – Epreuve pratique et orale. – Durée : 5H
  - EP 3 : Evaluation finale ponctuelle. – Epreuve pratique et orale. – Durée : 1H
  - EG :
    - **Epreuve EG1** – L'épreuve de français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 6 décembre 2016 (version initiale de Légifrance).
    - **Epreuve EG2** – épreuve de mathématiques - sciences physiques et chimiques est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003) modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

- **Epreuve EG3** – Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 modifié par l'arrêté du 11 juillet 2016 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.
- **Epreuve EG4** – Langue vivante étrangère : coefficient 1 L'épreuve de langue vivante est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).
- **Epreuve facultative** – L'Arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).

Sanction visée :

CAP Pâtissier.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Matériel de prise de note classique.
Dans le cadre de la pandémie Covid-19, chaque apprenant doit venir avec son (petit matériel : papier, crayon, …) Un protocole sanitaire prévoit : port du masque, désinfection des espaces communs, …

Autres matériels fournis par le centre de formation.

Délais moyens pour accéder à la formation :

Afin de vous garantir une bonne intégration de votre parcours et personnaliser votre avancement, chacun de nos apprenants rencontre un membre de l'équipe pédagogique dédié. Dans le cadre de cette action, nous vous proposons de réaliser un test de positionnement (basé sur les habiletés nécessaires à la bonne tenue du poste) en amont de la rédaction de votre demande de prise en charge financière. Nous réalisons en votre présence un devis à soumettre à votre financeur. Enfin, dès que votre financement est accepté, vous entrerez en formation.
Chez Develop'a ou, nous garantissons votre place dès la constitution de votre dossier.
N'hésitez pas à joindre notre personnel administratif au 0262867636 ou à admin@developaou.com

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Action de formation dispensée en présentiel et réalisable en FOAD.
Le programme de formation de cette action prévoit des périodes en entreprise afin de valider vos acquis.
Nos locaux sont 100% accessibles PMR.
Develop'a ou met à disposition une référente handicap que vous pouvez joindre par mail à handi@developaou.com

Taux de réussite à la formation :

Chez Develop'a ou nous affichons nos taux de réussite aux épreuves régulièrement. 2022 sera la première évaluation de ce diplôme sur le plan national.

Taux de satisfaction de la formation :

Chez Develop'a ou nous affichons nos taux de satisfaction régulièrement. Cette information n'est à ce jour pas connue.

Tarifs :

Formation FOAD = 2997.75 euros
Apprentissage = Prise en charge OPCO

Financements possibles :

Cette action de formation peut être financée par :

- Les pouvoirs publics (région, Pôle emploi, …) ;
- Votre CPF ;
- Les OPCO.

N'hésitez pas à nous contacter pour étudier ensemble les possibilités de financements.