

«CAP Pâtissier»

VOTRE FUTUR METIER :

Pâtissier

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Artisanat: Pâtisserie, Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie-Confiserie, Glacerie, Traiteur.
- Hôtellerie Restauration
- Grande Distribution
- Industrie Agroalimentaire

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Vous aurez en charge

- La fabrication et présentation des produits de pâtisseries et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.
- La réception et le stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées
- La mise en valeur des produits finis,

Compétences :

- Participer à la prévision des besoins
- Peser, mesurer, quantifier
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler les conditions de conservation des matières premières
- Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche
- Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis
- Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Planifier l'exécution d'une fabrication
- Exécuter les préparations de base
- Mettre en forme les préparations
- Conduire les fermentations, les cuissons
- Réaliser tout ou partie des éléments de décor
- Conditionner-identifier
- Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
- Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité
- Contrôler la conformité de la production

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis et admission :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3^{ème}

Validation de la formation :

CAP Pâtissier – Ref RNCP 5266 – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education National

Durée et rythme d'apprentissage :

Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Temps en centre : 840 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine toutes les 3 semaines en moyenne

Modalités et délai d'accès :

Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation

Début de la formation : selon le calendrier disponible sur demande

Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur

Tarifs :

Formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



La formation : méthodes et évaluation :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Taux de réussite : 1ere session d'examen en juin 2022

Poursuite d'études

- Bac Pro Boulanger-Pâtissier (Niveau 4)
- Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (Niveau 3)
- Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie (Niveau 3)
- CAP Chocolatier-confiseur (Niveau 3)
- CAP Glacier (Niveau 3)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- « Tous les sites sont accessibles ; Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts - 0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci

CONTENU DE LA FORMATION

Formation professionnelle

- Travaux pratiques Pâtisserie
- Technologie Professionnelle
- Entretien des locaux et équipements
- Gestion appliquée
- Hygiène
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général

- Français, Histoire - Géographie
- Mathématiques, physique
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education physique

POINTS FORTS : (*) Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.