

# «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

#### Aptitude :

Vous aurez en charge :

- La fabrication et la présentation des produits de pâtisserie 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 :

La formation s'articule autour de 8 blocs de compétences :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen final (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

### Poursuite d'études passerelles (cf RNCP / RS) :

- 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

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

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

### Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans à la condition d'avoir terminé son cursus de 3ème

### Validation de la formation :

#### Diplôme, Certificat, Qualification :

CAP Pâtissier – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

#### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

#### Durée et rythme d'alternance :

**Durée du contrat :** Contrat de 2 ans

**Temps en entreprise :** En moyenne 2 semaines sur 3

#### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

- **Inscription en ligne :**

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



#### Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée (cf. réglementation)
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme**  
**Pôle Formation CENTHOR**

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts  
0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats**  
sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

### Bloc 1 : 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 de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

### Bloc 2 : 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

### Bloc 3 : Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou 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
- S'appropriier les démarches historiques et géographiques
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

### Bloc 4 : 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 appropriés

### Bloc 5 : Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité - S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

### Bloc 6 : PRÉVENTION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

L'objectif de cet enseignement est l'acquisition par les apprenants d'une certaine culture scientifique, de comportements responsables et de compétences sociales et civiques.

Cette matière s'organise autour de 4 modules de formation :

- L'individu responsable de son capital santé
- L'individu responsable de son environnement
- L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
- L'individu consommateur averti

### Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Compétences de niveau A2 du CECRL

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

### Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques ( facultatif )

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

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

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 et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.