

«CAP Pâtissier»

VOTRE FUTUR METIER :

- Pâtissier

Types de structures concernées :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

Fabrication à partir de matières premières, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur et des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Contribution à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.

Compétences :

La formation s'articule autour de 9 blocs de compétences :

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage.
- Production d'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 (facultatif).
- Mobilité (facultatif).

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 réf

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,
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-Restaurant- Tourisme
Pôle Formation 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.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : Production de petits fours et 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 : Production d'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'approprier 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 : 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 7 : 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.

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.
- 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.

Bloc 9 : Mobilité (facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger.
- Caractériser le contexte professionnel étranger.
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger.
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.
- Se repérer dans un nouvel environnement.
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

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.