


CAP PATISSIER

Diplôme de Niveau 3

<p align="center">Public concerné, nombre,</p>	<p>Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans peuvent souscrire un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6^e jusqu'en fin de 3^e.</p> <p>Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
<p align="center">Prérequis, modalités et délai d'accès</p>	<p>Apprécier travailler en équipe (grande ou restreinte).</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de deux ans (25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
<p align="center">Présentation générale (problématique, intérêt)</p>	<p>Le CAP pâtissier répond aux besoins et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser des fabrications dans une démarche de production dans le respect des règles d'hygiène - Préparer, réaliser, présenter des produits dans un objectif de commercialisation. <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience - Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux secteurs professionnels, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.
<p align="center">Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation</p>	<p>La formation définit deux axes majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des produits de pâtisserie (garniture à base de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits, et réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux). - Valoriser et présenter au personnel de vente des produits finis.

<p align="center">Contenu de la formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs statuts : par apprentissage, stagiaire de la formation professionnelle, dans le cadre d'une formation professionnalisante /qualifiante. - Contrat de deux ans (13 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation. - Des enseignements professionnels. - Des savoirs associés liés à des compétences transversales. - Une journée de pratique sur les plateaux techniques. - Un suivi individualisé (temps d'échange avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours, visites en entreprises et aux familles).
<p align="center">Modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Un suivi individualisé (temps d'échange organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un parcours aménagé en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en présentiel. - Des projets conduits avec son Maître d'apprentissage. (Création de produits de pâtisserie) - Possibilité de participer à des concours internes, départemental et meilleur apprenti(e) de France. - De longues périodes en entreprise en tant que salarié(e). - Des visites en entreprise et aux familles. - Accessibilité au CDR, salle informatique, salle technologique sur les temps de formation. - Une journée de Travaux Pratiques par semaine de formation sur le plateau technique. - Des Etudes à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance. - Des voyages d'études en France et à l'étranger intégrés à la formation. - Visites d'études professionnelles (minoterie, exploitation agricole)
<p align="center">Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.</p> <p>Compétences techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage - Appliquer les règles d'hygiène, - Elaborer les crèmes et les éléments de garniture, - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisserie, - Préparer, garnir, monter, glacer et décorer les fonds d'un entremet et / ou de petits gâteaux, - Mesurer le coût des produits fabriqués.

	<p><u>Compétences relationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer dans un contexte professionnel en équipe en utilisant le vocabulaire technique adapté. <p><u>Compétences organisationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gérer la réception des matières premières et effectuer le suivi des produits stockés, - Organiser son poste de travail ainsi que la production <p><u>Compétences analytiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité. - Evaluer sa production, valoriser la pâtisserie élaborée <p><u>Compétences linguistiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel. - Communiquer en respectant les usages de la profession et en utilisant le vocabulaire spécifique. - Rédiger des fiches techniques. <p><u>Compétences informatiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle et ceux spécifiques à la création de fiches techniques. - Utiliser les logiciels Word et Excel à des fins variées <p><u>Compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenir compte des spécialités locales - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative - Utiliser les outils linguistiques facilitant un projet de mobilité
Durée	420H de formation par an réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 3).
Dates	Septembre 2023 à Juin 2025
Lieu(x)	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com</p> 

Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	Emmanuelle SOULARD-LEGER, responsable de la filière boulangerie-pâtisserie emmanuelle.soulard@mfr.asso.fr
Formateurs, Animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Didier BUCELET didier.bucelet@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le CAP pâtissier s'obtient : <ul style="list-style-type: none"> - Evaluation des compétences réalisées dans le cadre d'épreuves ponctuelles et de Contrôle en Cours de Formation - Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en épreuves ponctuelles, au CFA. Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	98% de réussite à l'examen (promotion 2023) 8 % d'insertion professionnelle – 86 % en poursuite de formation ou réorientation – 6% demandeurs d'emploi Taux de rupture 6%
Passerelles et débouchés possibles	Un tremplin vers l'emploi : en pâtisserie de boutique, dans la restauration, dans la grande et moyenne surface, dans l'industrie, dans des villages-vacances et bateaux de croisière.... Un tremplin vers des formations : Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisée, CAP boulanger, CAP chocolatier, CAP glacier, Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier.