

CAP - PÂTISSIER

 Durée : 2 ans  Niveau : 3  Type de formation : Alternance  RNCP : 38765 publiée le 27/03/24

Certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse



OBJECTIF DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition, des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, ainsi que des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue également à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à leur commercialisation, et peut être amené à être en contact avec la clientèle.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Chaque unité correspond totalement ou partiellement à un bloc de compétences et à une épreuve. Sur demande, et automatiquement pour la formation professionnelle continue, les candidats reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage
RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux
RNCP38765BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive
RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère
RNCP38765BC07 - Prévention-santé-environnement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

*En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles*

EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
EP2 : Entremets et petits gâteaux
EG1 : Français et histoire géographie, enseignement moral et civique
EG2 : Mathématiques sciences physiques et chimiques
EG3 : Éducation physique et sportive
EG4 : Langue vivante
UF : Arts appliqués et culture artistique

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent
CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Plateau technique

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 800H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- CS techniques de tour en boulangerie et en pâtisserie ;
- CS pâtisserie de boutique
- CAP chocolatier confiseur;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtissier ;
- Chef de partie pâtisserie ;
- ...

STATISTIQUES NATIONALES

Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour

Année d'obtention de la certification :

Nombre de certifiés :

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae :

Taux d'insertion global à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : %

NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : 86%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : 84%

Taux de poursuite d'études : 51%

Pour nos formations de niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

cfatrajectoire.fr/remuneration/

CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

