



PÂTISSIER



CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE RNCP N°35316

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1er niveau de qualification requis pour intégrer le secteur de la pâtisserie. Le(La) titulaire du CAP Pâtissier disposera des fondamentaux pour exercer son métier. Il(Elle) peut poursuivre son cursus de formation vers une Mention Complémentaire Chocolatier ou Glacier (niveau 3), puis vers un BTM Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5). Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

OBJECTIFS

- Etre capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie.
- Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- Etre capable de participer à la gestion des stocks.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.
La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 28 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) et des épreuves ponctuelles terminales.

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A partir de 15 ans et sortant de classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING
Responsable des relations jeunes-entreprises
03 89 21 57 44
developpeur@cfa-colmar.com

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Pâtisserie
- Chef d'œuvre
- Sciences appliquées
- Pratique Pâtisserie
- Décor Pâtisserie
- Gestion appliquée

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

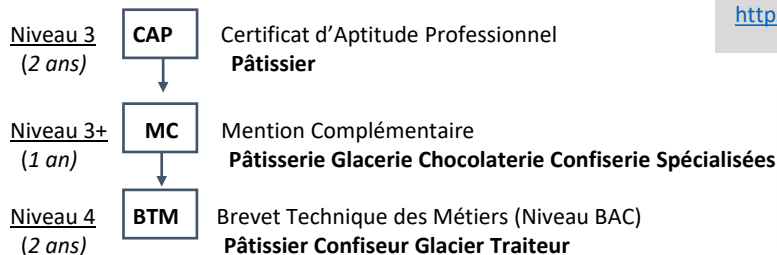
MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Evaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>

MODULES GENERAUX

- Français, Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (Allemand ou Anglais)
- Arts appliquées et Cultures Artistiques
- Prévention Santé Environnement

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite des 3 dernières années

94,1%

Taux de satisfaction global¹

90%

¹ : D'après une enquête réalisée en février 2022 auprès de 1077 apprentis

Insertion professionnelle :

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

