



PÂTISSIER



CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Diplôme de niveau 3
RNCP N°38765

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1er niveau de qualification requis pour intégrer le secteur de la pâtisserie. Le titulaire du CAP Pâtissier disposera des fondamentaux pour exercer son métier. Il 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

Être capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie.
- Assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- Respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- Présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- 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 épreuves de certification se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) et des épreuves ponctuelles terminales.

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

La formation en entreprise est prise en compte.


Délivrance d'un diplôme de niveau 3

PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

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).

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

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

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : secretariat@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognat@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 38765

01/09/2024

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Pâtisserie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Pratique Pâtisserie
- Décor Pâtisserie
- Gestion Appliquée

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

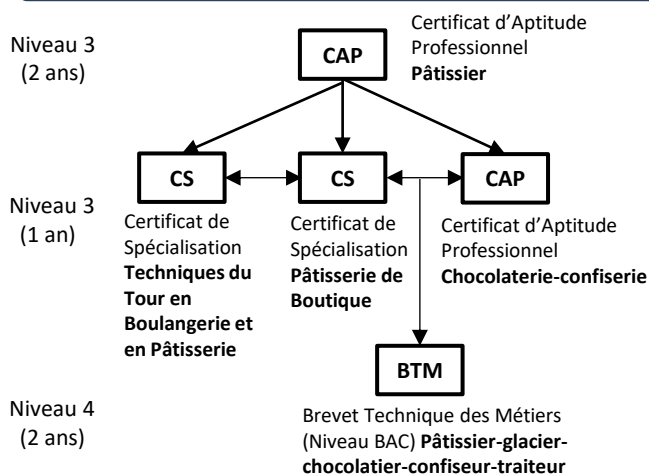
MODALITES D'ÉVALUATION

- 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 responsable des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



MODULES GENERAUX

- Français, Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques et Physique-Chimie
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)
- Prévention Santé Environnement (PSE)

MOYENS ET OUTILS

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

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

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