

CAP PÂTISSIER

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale : La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage.

Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Attention :

- Si vous avez moins de 16 ans vous pouvez signer un contrat d'apprentissage si vous avez terminé votre cycle 4 (3^{ème} collège)
- Si vous avez moins de 15 ans (cycle 4 terminé) vous devez prendre rendez-vous avec le Responsable Pédagogique, M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr afin de signer une convention sous statut scolaire.

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2^{èmes} années
- Octobre pour les 1^{ères} années.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

Le diplôme :

Le certificat d'aptitude professionnel Pâtissier est un diplôme national, de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 27/03/2024

Durée de la formation :

800 h d'enseignement en 2 ans

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP38765 – Date d'échéance au 31/08/2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765>

Conditions d'admission :

De 16 ans à 29 ans révolus, ou bien, avoir moins de 16 ans (cf. Modalités d'accès).

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation handicap (titulaire d'une RQTH).

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur au Brevet des collèges, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats ajournés peuvent conserver et reporter sur demande, sur chacune des sessions ultérieures, pour une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues au CAP s'ils se représentent à l'examen ou à une autre spécialité de ce diplôme pour les unités suivantes (sous réserve que les enseignements correspondants soient prévus au règlement d'examen de cette spécialité) :

- Français, histoire –géographie-enseignement moral et civique,
- Mathématiques-sciences,
- Education physique et sportive,
- Langue vivante
- Epreuve facultative,
- Prévention santé environnement.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

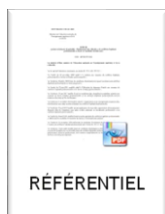
M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser l'approvisionnement, l'organisation et la mise en place de son poste de travail ainsi que le choix des produits et le calcul des quantités en suivant les préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.
- Elaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes, préparer des éléments de garniture, réaliser des fonds de gâteaux
- Réaliser des montages et finitions d'entremets et petits gâteaux
- Maîtriser les techniques de production et de transformation des produits (mélanges et appareils de base, conduite des fermentations et des cuissons, réalisation des opérations de finitions et de décor)
- Disposer d'une bonne culture technologique et professionnelle (approche sensorielle et artistique du métier de pâtissier, connaissance des matières premières.
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Référentiel de la formation :



Présentation succincte du métier :

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie et de viennoiserie destinés à la commercialisation dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité au travail et de développement durable. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements généraux : français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques et physique chimie, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement ; arts appliqués,
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Bloc de compétences de la formation :

RNCP38765BC01 – 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.

RNCP38765BC02 – 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.

RNCP38765BC03 – Français et histoire-géographie- enseignement moral et civique : Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) ; Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F) ; Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) ; Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) ; Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F).

Histoire-géographie-enseignement moral et civique : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ; S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG) ; Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ; Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) ; Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC).

RNCP38765BC04 – 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.

RNCP38765BC05 – Education physique et sportive : Développer sa motricité ; S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; Construire durablement sa santé ; Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

RNCP38765BC06 – Langue vivante étrangère : L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à : Comprendre la langue orale ; Comprendre un document écrit ; S'exprimer à l'écrit ; S'exprimer à l'oral en continu ; Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP38765BC07 – 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.

RNCP38765BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques : 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 et des cultures artistiques ; 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.

Modalités d'évaluation :

Contrôle en examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous

Candidats						
Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »	Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat)		Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilitées)		Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	
	Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilitées)		Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)		Formation professionnelle continue (établissements privés),	
	Formation professionnelle continue (établissements publics)		Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)		Individuels	
					Enseignement à distance	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	8 (1)	CCF	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 * (2 h+10 min+15 min (3))
EG2 - Mathématiques et physique chimie	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	1h30 (45min+45 min)
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante étrangère	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	1h00 (1h+8min) (4)
EG5 – Prévention-santé-environnement	UG5	1	CCF	CCF	Ponctuel écrit	1h
UF - Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel écrit	Ponctuel écrit	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

(2) contrôle en cours de formation

(3) dont 5 min de préparation pour oral HGEMC

(4) dont 6 minutes d'oral individuel

(5) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production de petits fours, gâteaux de voyage, d'entremets et petits gâteaux dans les domaines de l'artisanat, de l'hôtellerie restauration, de la grande distribution ou de l'industrie agroalimentaire.

Poursuite d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie.

CAP connexes : boulanger, chocolaterie-confiserie
Cette liste n'est pas exhaustive