

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Pâtissier (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 38765

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,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

Apprentissage :

- Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- Jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter.

➤ DÉROULÉ

Durée de la formation : 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

Dates de démarrage de la formation : de fin août à novembre (nous consulter)

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

Effectif : 12 stagiaires

Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ MODALITÉS

Modalité pédagogique : formation en présentiel

Méthodes pédagogiques mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active

Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative

Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final

PROGRAMME DE FORMATION

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EPI - Tour, petits fours secs et moelleux, 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

➤ **Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au

04 66 62 80 30

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - 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**Français :**

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
 Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
 Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
 Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
 Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique :

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
 S'approprier 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
 Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
 Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
 Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

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 - Éducation 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 - 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

RNCP38765BC07 - 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

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

RNCP38765BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (Facultatif)

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

RNCP38765BC09 - Mobilité (Facultatif)

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger Réaliser partiellement une activité

professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger Comparer

des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en

France Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques

culturelles du contexte d'accueil.

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive
intégrale de cette certification
sur France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Date de l'enregistrement :

01/09/2024

Echéance de l'enregistrement :


31/08/2029

NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**
de la Chambre de Métiers et
de l'Artisanat du Gard
904 Avenue Maréchal Juin
30900 Nîmes

 **cfa@cma-gard.fr**

 **04 66 62 80 30**

 **Fax : 04 66 62 80 37**



cma-gard.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



CMA FORMATION

 **NÎMES**