

CAP Pâtissier - Ampara

 ampara.fr/catalogue-formation-alternance/cap-patissier/

CAP Pâtissier

Objectif de la formation

- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.
- Exercer 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.
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

Accès handicapé

Formation en présentiel

Validation par bloc

Prérequis

- Niveau 3ème et bonne maîtrise des compétences clés de base (mathématiques, français) pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue.
- 1 an d'expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement.

Modalités d'accès et contacts

Entretien et positionnements préalables sur pré-requis et représentation des métiers.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314

– Formation continue : 0495235314

– VAE : 0495235300

~

Durée de la formation

840 heures en centre

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant et sa modalité d'accès à la formation.

Entrées et sorties permanentes.

Lieux de formation

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

Niveau

Niveau 3

Formation diplômante validée par un diplôme éducation Nationale CAP.

Niveau 3 Européen.

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF) ou examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

Accessibilités

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

Passerelles

Dispense des épreuves du domaine général si titulaire d'un CAP ou autre diplôme de niveau 4 délivré par l'Education Nationale.

Tarifs

Nous consulter.

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec rémunération de l'apprenti.

Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Délai d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

Demande d'informations

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

Pré Inscription

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



Public visé

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans* révolus
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la formation continue :

- Salariés sous dispositif Projet de Transition Professionnelle ou Contrat de Professionnalisation.
- Demandeurs d'emploi (sous réserve de marchés publics de la CDC).

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

- Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.



Modalités d'organisation pédagogiques

Formation en présentiel 35 h de cours par semaine.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise par la voie de l'apprentissage et de la professionnalisation.

Alternance 2/3 Centre et 1/3 Entreprise par la voie de la formation continue.

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30/

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

Moyens techniques

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Laboratoire de Pâtisserie pour mise en situations professionnelles.

Poursuite d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

Exemples de poursuite d'études :

CAP Chocolatier Confiseur, CAP Glacier Fabricant, MC Pâtisserie Boulangère, MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées, BAC PRO Boulanger Pâtissier.

Perspectives professionnelles

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

Exemples de poursuite d'études :

CAP Chocolatier Confiseur, CAP Glacier Fabricant, MC Pâtisserie Boulangère, MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées, BAC PRO Boulanger Pâtissier.



Contenu détaillé de la Formation au 29/08/2022

Bloc de compétences n° 1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (unité UP1)

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

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle).

Bloc de compétences n° 2 – Entremets et petits gâteaux (unité UP2)

Bloc de compétences n° 3 – Français (unité UG1)

Bloc de compétences n° 3 – Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique (unité UG1) :

Bloc de compétences n° 4 – Mathématiques – Sciences physiques et chimiques (unité UG2) :

Bloc de compétences n° 5 – Education physique et sportive (unité UG3) :

Bloc de compétences n° 6 – Prévention Santé Environnement (unité UG5)

Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante obligatoire (unité UG4) Compétences de niveau A2 du CECRL

Bloc de compétences n° 8 – Art Appliqué et cultures artistiques - Bloc facultatif
