



CAP Pâtissier Apprentissage en 2 ans

PRESENTATION DE LA PRESTATION / DU METIER

CODE ROME : D 1104 CODE CPF : 2050 FORMACODE 21528

- ▶ **Objectif(s) de la prestation :** Se former sous contrat de travail (2 ans) en alternant enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du CAP Pâtissier.
- ▶ **Descriptif Métier / Compétences visées :** Le pâtissier est le professionnel des desserts et des sucreries. Il crée ses produits quasiment toujours à la main. Il prépare la pâte et les garnitures, choisit les modes de cuisson et réalise les décorations. Il est aussi confiseur et travaille tous les dérivés du sucre
- ▶ **Contraintes :** Capacité à s'adapter aux variations des flux d'activité. Il travaille le plus souvent en station debout et ses Horaires sont variables en fonction de son poste, de la clientèle et des périodes de l'année
- ▶ **Les emplois / les débouchés :** Le pâtissier peut, avec de l'expérience, devenir gérant d'une pâtisserie.

CONTENUS – MODULES (CAP en 2 ans)

INTITULÉ	Durée prévisionnelle	INTITULÉ	Durée prévisionnelle
Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage <i>Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.</i>	70 h	Français – Histoire Géographie – Education Morale et Civique <i>Français contextualisé.</i>	70 h
Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage <i>Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production en pâtisserie.</i>	70 h	Français – Histoire Géographie – Education Morale et Civique <i>Histoire Géographie.</i>	30 h
Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage <i>Elaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes</i>	177 h	Français – Histoire Géographie – Education Morale et Civique <i>Education Morale et Civique.</i>	14 h
Fabrication de pâtisseries <i>Réalisation de la production de pâtisserie, crème de base et/ou dérivées, appareils, croustillants, de fruits</i>	70 h	Mathématiques – Sciences Physiques et Chimie <i>Mathématiques contextualisées.</i>	35 h
Fabrication de pâtisseries <i>Préparer les fonds, monter, garnir et glaçage d'un entremet et/ou petits gâteaux</i>	73 h	Mathématiques – Sciences Physiques et Chimie <i>Sciences Physiques et chimie.</i>	35 h
Fabrication de pâtisseries <i>Valoriser les produits finis</i>	35 h	Langues Vivantes <i>Anglais contextualisé.</i>	60 h
Fabrication de pâtisseries <i>Arts appliqués/ chef d'œuvre</i>	20 h	Education Physique et sportive <i>Course de demi-fond</i>	53 h

PRÉREQUIS

- ▶ **Niveau souhaité :** Savoir parler, lire, écrire en français et savoir calculer (niveau 5^{ème}). Méthodique, organisé, créatif et rapide. Avoir une bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail sont éprouvants. Être prêt à travailler le soir ou très tôt le matin, les week end et les jours fériés
- ▶ **Expérience antérieure recommandée :** avoir validé son projet professionnel dans le secteur de l'alimentation/pâtisserie
- ▶ **Diplôme / Attestation obligatoire :** Aucune
- ▶ **Visite médicale :** Non
- ▶ **Casier judiciaire :** Non

DURÉE

- ▶ **Durée totale** : ...406..... heures en centre sur 1 an soit 812 heures sur 2 ans
- ▶ **Durée du parcours adapté** : que sur les dispositifs en 1 an.
- ▶ **Dates prévisionnelles** : Entrées/Sorties permanentes avec examen mai juin à N+2

TARIF

- ▶ **Coût de la prestation** : les coûts pédagogiques sont pris en charge par L'OPCO de l'employeur dans le cadre du dispositif : Contrat d'apprentissage sous réserve de l'éligibilité de la candidature détaillée ci-dessous.
- ▶ **Conditions d'éligibilité de la candidature** : être âgé(e) de 16 ans et plus, présenter un projet professionnel validé par une action d'accompagnement à l'emploi/insertion

ADAPTATION DU PARCOURS

- ▶ **Évaluation initiale** des Connaissances générales Connaissances techniques Potentiel d'apprentissage
- ▶ **Méthode d'évaluation** : Entretien Tests Mise en situation Analyse des acquis, adéquation du projet, besoins formatifs sur entretien avec un référent pédagogique

CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

- ▶ **Lieu de formation** : CFA ACPM 48 avenue Marcel Delprat 13013 MARSEILLE
- ▶ **Matériel et équipements** : Salles de cours équipées, salles informatiques, Imprimantes-scanner mises à disposition des stagiaires, Casques audio Vidéoprojecteurs avec écrans de projection, plateforme d'apprentissage en ligne, Centre ressources ou 700 m² de plateaux techniques Restauration : un laboratoire pâtisserie, chocolaterie, glacerie : 15 postes en simultané. Deux laboratoires cuisine : 28 + 12 postes en simultané.
- ▶ **Coordination** : Delphine AUBRY 04.91.07.69.00 **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA 04.91.07.75.16
- ▶ **Equipe pédagogique** : nos intervenants techniques sont issus du monde professionnel et/ou en activité, en perpétuelle actualisation de leurs compétences. Nos formateurs et formatrices sont formés aux pratiques de l'individualisation et aux méthodes pédagogiques innovantes.
- ▶ **Modalités pédagogiques** : enseignement théorique et pratique en présentiel, ateliers collectifs, individualisation des parcours. Formation à distance synchrone asynchrone , session de regroupement
- ▶ **Période de mise en situation professionnelle en entreprise** : Cf le contrat d'apprentissage
- ▶ **Rythme** : Alternance 1 semaine par mois ou adapté : 2 jours semaines

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- ▶ **Contact** : Claire LEFEUVRE Tél. 04.91.07.69.02 **Courriel** : contactcfa@acpm.eu
- ▶ **Délai de prise de contact** : sous 3 jours **Entretien individuel** : sous huitaine
- ▶ **Dates et heure d'information collective** : les mardis de l'apprentissage
- ▶ **Modalités d'évaluation initiale** : tests de niveau mathématique, français Niveau 3, entretien individuel de motivation
- ▶ **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV, justificatifs prérequis (documents validant le projet de formation et/ou bilan de stage et/ou diplômes,).
- ▶ **Validation des candidatures** : Dès que le contrat d'apprentissage est validé par l'employeur

ACCESSIBILITE



Le site est accessible aux personnes à mobilité réduite sur simple appel à l'accueil : 04 91 07 75 00
 Référente handicap : Pascale SERRANO Courriel : pascale.serrano@acpm.eu
 Elle accueille et informe sur la prise en compte des situations de handicap, s'assure de l'adaptation du suivi pédagogique proposé, mobilise si besoin les structures d'aide à la compensation du handicap et assure une médiation avec les entreprises et employeurs dans le cadre des parcours

EVALUATION VALIDATION

- ▶ **Des évaluations formatives** sont réalisées tout au long *ou* à mi et en fin de parcours *ou* un examen blanc est proposé en cours de parcours
- ▶ **L'atteinte des objectifs de la prestation est validée** par une attestation de fin de formation délivrée en fin parcours sous condition d'assiduité et d'acquisition des compétences visées.
- ▶ Les modules de formation comportent tous les savoirs et apprentissages liés aux compétences visées. L'évaluation de l'ensemble est validée par l'Education Nationale en épreuve terminale
- ▶ **Dispenses de domaines généraux** : pour les titulaires de diplômes reconnus par l'Education Nationale. La conservation des notes bénéfiques/report sera étudiée lors de l'inscription à la session de formation
- ▶ **Suite de parcours** : Bac pro /Mention complémentaire Employé Traiteur ou Chocolatier confiseur ou Accès à la qualification Bac Pro boulanger-pâtissier ou Accès à l'emploi comme pâtissier
- ▶ **Passerelles/Equivalences** : diplôme ou indiquer l'absence de passerelle ou d'équivalence

NOS RESULTATS SUR LA(LES) SESSION(S) 2020

- ▶ Réussite aux examens : la note de satisfaction de nos stagiaires : pas d'apprentis
 Nous n'avons pas présenté d'apprentis pâtisserie au CAP