

## PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Plongez dans l'univers exquis de la pâtisserie avec notre formation CAP Pâtissier. Des macarons délicats aux créations emblématiques tels que le Saint-Honoré, Paris-Brest et les religieuses, cette formation vous transporte dans l'art sucré. Les techniques ancestrales, remises au goût du jour par des pâtissiers artistes et innovants, sont au cœur du référentiel d'activités du CAP Pâtissier. Acquérez les compétences nécessaires pour gérer les commandes d'ingrédients, les préparations et l'élaboration de pâtisseries. Devenez le créateur de desserts exceptionnels, prêt à laisser une empreinte délicieuse dans le monde de la pâtisserie.

- ▶ **Débouchés métiers** : Chef pâtissier, Aide-pâtissier, Biscuitier, Chocolatier, Confiseur, Confiturier, Entremétier, Glacier, etc.
- ▶ **Suite de parcours possible** : MC Pâtisserie-Boulangerie, MC Pâtisserie Confiserie, Bac Pro Boulanger Pâtissier.
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

### Prérequis

<b>Conditions d'âge</b>	Tout public
<b>Diplômes obligatoires</b>	Non concerné
<b>Conditions spécifiques</b>	Niveau Français 5 <sup>e</sup> Être prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.

## MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : <b>Nous consulter</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>	Date : <b>Du 22/07/2024 au 30/06/2025</b> Date limite d'inscription le <b>05/11/2024</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 39 semaines

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : 14 semaines

| **Entrées/Sorties permanentes**

### Intervenants, Matériels et Equipements

#### Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

#### Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m<sup>2</sup> dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre de ressources pédagogiques

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

### Modalités d'évaluation aux examens

Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu

**Taux de réussite aux validations en 2021** : 39 %

**Note de satisfaction apprenants en 2021** : 5,5/6 soit 92%

**26 apprenants en 2021**

### Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | [hra@acpm.eu](mailto:hra@acpm.eu)

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

**Handicap** : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

Délais d'inscription : 2 semaines	 : Adaptation pédagogique possible
Recrutement :	
- Test des connaissances générales	<input checked="" type="checkbox"/>
- Test des connaissances techniques	<input type="checkbox"/>
- Mise en situation	<input type="checkbox"/>
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	<input checked="" type="checkbox"/>
Documents à fournir : Nous consulter.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	<input checked="" type="checkbox"/>

**IMPORTANT** Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le CAP Pâtissier (Diplôme Éducation Nationale, Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation).

### COMPÉTENCES #1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Module A : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	70h	910€
Module B : Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	70h	910€
Module C : Elaborer des produits finis ou semi- finis à base de pâtes	105 h	1365 €
<b>Total</b>	<b>245 heures</b>	<b>3185 €</b>

> Attestation de compétences

### COMPÉTENCES #2 – Fabrication de la Pâtisserie

Module D : Réalisation de la production de pâtisserie, crème de base et / ou dérivées, appareils croustillants, de fruits	186 h	2418 €
Module E : Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux	70 h	910 €
Module F : Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	70 h	910 €
Module G : Valoriser les produits finis.	15 h	195 €
Module H : Arts Appliqués et cultures artistiques /Chef d'œuvre	70 h	910 €
<b>Total</b>	<b>411 heures</b>	<b>5434 €</b>

> Attestation de compétences

### COMPÉTENCES #3 – Français – Histoire géographie – Education Morale et Civique (\*)

MODULE H : Français contextualisé	70 h	910 €
MODULE I : Histoire Géographie	30 h	390 €
MODULE J : Education Morale et Civique	14 h	182 €
<b>Total</b>	<b>114 heures</b>	<b>1482 €</b>

> Attestation de compétences

### COMPÉTENCES #4 – Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques (\*)

MODULE K : Mathématiques contextualisé	35 h	455 €
MODULE L : Sciences Physiques et chimiques	35 h	455 €
<b>Total</b>	<b>70 heures</b>	<b>910 €</b>

> Attestation de compétences

### COMPÉTENCES #5 – Langues Vivantes

MODULE M : Anglais contextualisé	35 h	350 €
<b>Total</b>	<b>35 heures</b>	<b>350 €</b>

> Attestation de compétences

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation + Délivrance du CAP sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise - (\*) Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...)

Total de la formation	875 heures	8750 €
Période de formation en Entreprise	490 heures	

Note : Cette formation peut être prise en charge par Pôle Emploi | Région SUD, sous conditions d'éligibilité.



Financement Contrat Apprentissage par OPCO

Financement CPF

