



# PÂTISSIER

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation dans le respect de procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, 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.

**Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)**

**N° de fiche : RNCP35316**

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP "Pâtissier" exerce comme ouvrier de production en :

- Pâtisserie artisanale
- Restaurant traditionnel
- Restaurant collectif
- Entreprise industrielle
- Grande distribution

## COMPETENCES DEVELOPPEES

- 1. Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication**
- 2. Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries** à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- 3. Préparer des éléments de garniture**
- 4. Préparer les fonds d'un entremet et/ou des petits gâteaux**
- 5. Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux**
- 6. Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux**
- 7. Valoriser la pâtisserie élaborée**

## PROGRAMME DE LA FORMATION

**MODULE 1**  
Le laboratoire de pâtisserie

**MODULE 2**  
Hygiène, sécurité, entretien

**MODULE 3**  
Les matières premières

**MODULE 4**  
Les techniques de préparation

**MODULE 5**  
La décoration

**MODULE 6**  
Français, histoire-géographie

**MODULE 7**  
Connaissance de l'Environnement Economique, Juridique et Social

**MODULE 8**  
Prévention, Santé, Environnement

**MODULE 9**  
Mathématiques

**MODULE 10**  
Sciences appliquées

**Modules transverses :** compétences psychosociales, activité physique adaptée, communication écrite et orale, compétences informatiques.

La formation est dispensée par un formateur spécialisé et se déroule en atelier de production culinaire et en salles de cours.

## DUREE DE LA FORMATION

10 semaines de préparatoire

45 semaines de formation

Durée totale de 1440h dont 640h en entreprise

## FINANCEMENT

Formation financée par la Sécurité Sociale

Statut de stagiaire de la formation professionnelle avec une rémunération aux conditions définies par le Conseil Régional

## PREREQUIS

### Par la MDPH :

- Bénéficier d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH)
- Bénéficier d'une décision d'orientation professionnelle vers la formation

### Autres pré-requis :

- Avoir 16 ans ou plus
- Disposer de compétences de base en compréhension orale, lecture et écriture

## MODALITES DE VALIDATION

Le CAP est délivré à l'issue d'épreuves théoriques et pratiques :

- Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux.
- Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie
- Bloc 5 : Langue vivante étrangère
- Bloc 6 : Prévention-santé-environnement

## NOS SPECIFICITES

Programme individuel de développement des compétences

Hébergement et restauration sur site

## PEDAGOGIE

- Accompagnement individualisé et adapté assuré par un référent de parcours et un référent professionnel
- Adaptation des contenus
- Accompagnement vers l'apprentissage
- Mise à disposition pendant la formation de matériels techniques, numériques et de ressources pédagogiques
- Acquisition de techniques de recherche d'emploi

## MOYENS

- Ateliers de production culinaire
- Plateau technique
- Salle informatique
- Stages en entreprise

## METHODES

- Individualisation des parcours
- Pédagogie multimodale
- Apprentissage par situations
- Modules de soutien

## ACCOMPAGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE

- Bilan global initial avec l'équipe pluridisciplinaire pédagogique et médico-psycho-sociale
- Accompagnement personnalisé selon les besoins et attentes de chacun

## SUITE DU PARCOURS

Dispositif de suivi et d'accompagnement vers et dans l'emploi (TREMPEO) pour les personnes résidant en Haute-Savoie

## ENVIE DE DÉCOUVRIR LA FORMATION LORS D'UNE IMMERSION ?

Notre équipe propose chaque mois de vous rencontrer durant deux journées et demi d'accueil et de découverte afin de vous aider dans votre prise de décision !

**Contactez notre secrétariat pour plus d'informations !**

[www.ofil-emploi.fr](http://www.ofil-emploi.fr)



Siège social, ESRP/ESPO OFIL Annecy, 24 route de Thônes, 74490 Annecy, 04.50.64.04.00