



CAP PATISserie

DATE, DUREE, LIEUX

DATES

Candidatures : De Mars à Novembre
Rentrée : Fixée selon le planning (Septembre)
Entrée possible en cours de formation

DUREE

Formation en 2 ans (ou 1 an selon diplômes)
850h de cours / 2 ans
35 H / semaine (UFA + Entreprise)

LIEUX

2 jours / semaine à l'UFA Aspect Val d'Hérault
3 jours / semaine en entreprise

PUBLICS CONCERNES

AGE

De 16 à 30 ans
Ou à partir de 15 ans après une 3^{ème}

STATUT

Apprenti

NOMBRE

15 places par niveau

*Cette formation est ouverte aux personnes à besoins éducatifs particuliers

COUT DE LA FORMATION

Financée par l'OPCO après accord du dossier

CONTACT

Mme Marie CASTAGNIE

Responsable UFA aspect val d'Hérault

Institut Marie Sagnier

2 Avenue de la Piscine

34800 Clermont-l'Hérault

Tel : **04 67 96 02 67**

Fax : **04 67 88 08 09**

e-mail : clermont-herault@cneap.fr

Site internet : <https://www.institut-mariesagnier.fr>

REMUNERATION APPRENTI

Situation	16 à 17 ans	18-20 ans
1 ^{re} année	27 % du Smic, soit 453,32 €	43 % du Smic, soit 721,95 €
2 ^e année	39 % du Smic, soit 654,79 €	51 % du Smic, soit 856,26 €
3 ^e année	55 % du Smic, soit 923,42 €	67 % du Smic, soit 1 124,90 €

* correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage

FORMATION : PRESENTATION, OBJECTIFS, CONTENU

MODALITES D'ACCES

Entretien, CV et lettre de motivation
Signature du contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation

PREREQUIS

Pas de prérequis

PRESENTATION DU CONTENU ET DES OBJECTIFS

Diplômé, le titulaire du CAP pâtisserie, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, sera capable de :

- Réceptionner les produits
- Stocker les marchandises
- Organiser son poste de travail
- Elaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparer des éléments de garniture
- Réaliser des éléments de décoration
- Assurer le montage et la finition des produits de pâtisserie
- Valoriser les produits finis
- Calculer le coût de revient des produits de pâtisserie
- Communiquer avec le personnel de vente

FORMATEURS, INTERVENANTS

Formateurs et enseignants de l'Institut Marie Sagnier

Maîtres d'Apprentissage

CONTENU – ENSEIGNEMENTS

Unités d'enseignement général : Prévention-Santé-Environnement, français, histoire-géographie EMC, mathématiques, physique, chimie. Éducation Physique et Sportive, langue vivante (anglais ou espagnol), arts appliqués et culture artistique

Unités d'enseignement professionnel :

Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

1. Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
2. Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
3. Réaliser des petits fours secs et moelleux
4. Produire des meringues
5. Analyser la production réalisée

Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

- *Les 4 thèmes des savoirs associés :*
Environnement professionnel
Technologie
Hygiène professionnelle
Sciences de l'alimentation

aspect
occitanie

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation par alternance entre l'entreprise et l'UFA

Pédagogie "intégrative" s'appuyant sur le vécu de stage ou d'apprentissage ; l'apprenti ou stagiaire est acteur de sa formation.

Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, cuisine pédagogique, tenue professionnelle et mallette à couteaux fournis

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des enseignements généraux par Contrôles en Cours de Formation (CCF) sur l'UFA et sur l'entreprise d'apprentissage
Evaluation des enseignements professionnels en épreuves ponctuelles terminales

MODALITES DE SUIVI DE L'APPRENTISSAGE

Par le formateur référent de l'action de formation : suivi pédagogique, suivi en entreprise

Par le livret d'apprentissage numérique : outils pédagogiques, rapports d'activité, questionnaires de satisfaction, messagerie partagée, Co-évaluations

APRES LE CAP

Emplois correspondants :

Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut accéder au poste d'ouvrier de fabrication qualifié/ dans les boulangeries- pâtisseries artisanales ou industrielles, dans une chocolaterie ou glacerie artisanale, dans une restauration commerciale ou chez un traiteur.

Poursuite d'études :

Vers d'autres CAP, MC : boulanger, glacier, chocolatier

Vers des formations « niveau Bac » : Boulanger- pâtissier

INSTITUT
MARIE SAGNIER
COLLEGE
LYCEE
APPRENTISSAGE
une ambition pour chacun

UNITE DE FORMATION D'APPRENTIS
ASPECT VAL D'HERAULT
 METIERS
DE BOUCHE
une ambition pour chacun

