



CAP Pâtissier Adulte

DEUX PERIODES AU CHOIX

- 2 novembre 2021 au 3 mai 2022
- 22 novembre 2021 au 21 mai 2022

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation/hôtellerie restauration.

Être titulaire d'un diplôme français de niveau 3 ou 4 (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.

ADMISSION

Sur dossier et entretien

RESULTATS

75% en 2021

OBJECTIFS GENERAUX ET NIVEAU DE LA FORMATION

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtisserie (diplôme Education Nationale de niveau 5)

ORGANISATION - DUREE

Modules d'enseignement professionnel : 12 semaines, du 25 octobre 2021 au 26 avril 2022

Stages pratiques en entreprise : 14 semaines

Module de révision/préparation aux épreuves du CAP : les 25 et 26 avril 2022

Inscription par le Ceproc du stagiaire à la session d'examen du CAP Pâtissier : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2022 pour les stagiaires inscrits aux examens au plus tard mi-novembre.

VALIDATION

Pour les stagiaires inscrits à l'examen du CAP Pâtissier : Diplôme CAP Pâtissier ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle délivré par l'Académie de Paris Versailles Créteil.

Attestation de formation et acquisition de compétences délivrée par le Ceproc pour les stagiaires non-inscrits à l'examen.

STATUT ET FINANCEMENT

Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation

En complément de la mobilisation de vos droits acquis dans le cadre de votre CPF, vous pouvez vous renseigner sur les dispositifs mobilisables selon votre statut salarié ou demandeur d'emploi :

- CPF de transition
- Plan de développement des compétences
- Dispositif Pro A
- Formation ouverte aux demandeurs d'emploi mais non conventionnée

COÛT DE LA FORMATION

- Frais de dossier : 20 euros (non restitués), frais d'inscription : 35 euros
- Frais pédagogiques et d'inscription pour l'ensemble du parcours : 7350 euros
- Equipement personnel (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION AU CEPROC

EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de : voyage

- Réception des produits : les contrôles
- Suivi des produits stockés : la traçabilité



- Organisation de son poste de travail
- Compréhension et application des règles d'hygiène
- Élaboration des crèmes selon leur technique de fabrication
- Préparation, cuisson et finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluation de sa production : qualité marchande et sanitaire

EP2 : Entremets et petits gâteaux

- Organisation de sa production
- Préparation des éléments de garniture
- Préparation des fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Montage, garnissage et glaçage d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décoration un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valorisation de la pâtisserie élaborée
- Mesure le coût des produits fabriqués : coût de production et marge

Sciences appliquées, PSE

- Constituants des aliments, étude nutritionnelle des produits
- Hygiène, sécurité, prévention des risques
- Les locaux et le matériel : utilisation, équipements, aménagements, entretien
- Démarche Haccp
- Contrôle des approvisionnements et des matières premières
- Prévention Santé Environnement

Technologie et approvisionnements EP1 et EP2

Dessin et arts appliqués

Techniques de dessin et de décoration

Gestion appliquée

Initiation économique, juridique et sociale
Les éléments comptables de l'entreprise

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation uniquement en présentiel 420 h

Organisation des semaines au Ceprocc :

- 3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique
- 2 jours pour les enseignements techniques : Technologie - Sciences appliquées - Dessin et arts appliqués - Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Horaires des cours : entre 8h et 18h (sauf séances en laboratoire : 7h à 13h ou 13h à 19h)

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques.

Le Ceprocc est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

PROFIL DE L'EQUIPE ENSEIGNANTE

Formateurs diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de pâtissier
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.

MODALITE D'EVALUATION

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

VALIDATION DE L'EXAMEN

La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Ouvrier, chef de laboratoire ou chef pâtissier dans une unité artisanale (boutique, salon de thé, traiteur...), dans l'hôtellerie restauration, la grande ou moyenne distribution la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

POURSUITE D'ETUDES

- CAP au choix en boucherie, boulangerie, charcuterie-traiteur ou cuisine
- Mention complémentaire pâtissier glacerie chocolaterie confiserie spécialisées



Fiche mise à jour en novembre 2021

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64 – Fax 01 40 05 97 32
www.ceproc.com