



ADULTES

CAP Pâtissier

Session septembre 2019

Publics et Pré-requis

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

Etre titulaire d'un diplôme français de niveau V ou IV (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.

Objectifs généraux 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 V)

Organisation - Durée

Modules d'enseignement professionnel : du 23 septembre au 13 décembre 2019 (315 heures)

Module d'évaluation / Bilan : du 2 au 13 décembre 2019 (70 heures)

Stage pratique en entreprise : jusqu'à 16 semaines possibles du 17 décembre 2019 au 3 avril 2020

Module optionnel d'entraînement intensif aux épreuves pratiques du CAP : deux semaines en avril 2020 (70 heures)

Inscription par le Ceproc du stagiaire à la session d'examen du CAP Pâtissier : passation des épreuves ponctuelles de la session de Juin 2020, aux dates fixées par les organisateurs de la certification (entre mai et juin 2020)

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

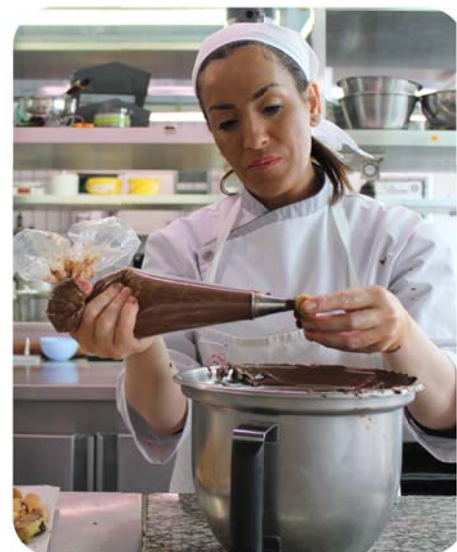
Coût de la formation

Frais de dossier : 20 euros* (non restitués)

Frais pédagogiques et d'inscription pour l'ensemble du parcours, dont les deux semaines de révision et entraînement aux épreuves du CAP : 7735 euros*

Équipement personnel (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 350 euros

* Association loi 1901 non assujettie à la TVA



Programme détaillé de la formation au CEPROC

Travail des pâtes de base et finition des produits

Détailler : pâte friable, viennoiserie, pâtes feuilletée
Préparer les pâtes (levée, feuilletée, friable, pâte à choux)
Crémer une préparation
Tourer, façonner, abaisser les pâtes feuilletée, pâte levée feuilletée
Apprécier l'évolution de la fermentation

Les crèmes

Faire les crèmes à froid (crème chantilly, crème d'amande...)
Faire les crèmes à chaud (pâtissière, au beurre, mousseline, ganache...)

Les cuissons du sucre

Apprécier la cuisson des sirops, des sucres cuits, de la nougatine (résistance au doigt, avec appareil de mesure)

Les montages

Montage des entremets et petits gâteaux en respectant le processus de montage

Les décors et finitions

Le travail simple du sucre
Le travail des chocolats de couverture
Travail de la pâte d'amande
Ecriture et décor au cornet
Le glaçage et nappage des préparations

Organisation aux postes de travail

Organisation d'équipe et gestion du poste de travail
Hygiène et sécurité au poste de travail

Approvisionnement et gestion des stocks

Démarche Haccp
Contrôle des approvisionnements et des matières premières
Prévention Santé Environnement

Sciences appliquées

Constituants des aliments, étude nutritionnelle des produits
Hygiène, sécurité, prévention des risques
Les locaux et le matériel : utilisation, équipements, aménagements, entretien

Dessin et arts appliqués

Techniques de dessin et de décoration

Connaissance de l'entreprise

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

Communication / Commercialisation

Transmettre les caractéristiques techniques au vendeur, présenter les produits finis, expliquer les procédés de fabrication et la composition des produits

Répartition des temps d'enseignement par matière

Pratique Pâtisserie : 198 h

Dessin/expression artistique : 22 h

Technologie Pâtisserie et organisation : 66 h

Initiation juridique Economie Gestion Commercialisation : 23h

Sciences appliquées : 44 h

Projet Professionnel : 22h

Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel

Organisation des semaines au Ceproc :

- 2,5 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique

- 2,5 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 pédagogiques et techniques

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

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

Profil de l'équipe 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