



# CAP Pâtissier Reconversion

## Périodes de formation

- 4 septembre 2023 au 5 mars 2024
- 2 novembre 2023 au 6 mai 2024
- 21 novembre 2023 au 28 mai 2024



[Cliquer ici](#)

## Publics et prérequis

- Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.
- Être titulaire d'un diplôme français de niveau III 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

## Résultats

96,8% en 2022

## 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 d'y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier, diplôme de niveau III du ministère de l'Éducation nationale

## Organisation & durée

**Formation au CEPROC** : 12 semaines (420 heures)

**Stages pratiques en entreprise** : 14 semaines (490 heures)

**Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Pâtissier** : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2024 aux dates fixées par le calendrier national

## 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 délivrée 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

**Financements possibles** : • Compte personnel de formation (CPF) • CPF de transition • Plan de développement des compétences • Dispositif Pro A • Autofinancement

**Si vous êtes demandeurs d'emploi**, veuillez vous rapprocher de votre conseiller Pôle Emploi afin de connaître les dispositifs de financements existants.

**Nos formations n'étant pas conventionnés par Pôle Emploi et la Région**, le candidat se voyant accorder un financement partiel devra s'engager à régler les coûts pédagogiques complémentaires directement au CEPROC.

## Coût de la formation

- Frais pédagogiques pour l'ensemble du parcours : 7 560 euros
- Frais annexes à prévoir (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros
- Frais administratifs : 60 euros

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

## Programme détaillé de la formation

---

### 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

- 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, démarche HACCP
- Les locaux et le matériel : utilisation, équipements, aménagements, entretien
- 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

## Modalités pédagogiques

---

Formation uniquement en présentiel : 420 heures

Organisation des semaines au CEPROC :

- 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 : 8h00 à 18h00 (sauf séances en laboratoire : 7h00 à 13h00 ou 13h00 à 19h00)

## 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 de pratique 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.

## Modalités d'accompagnement

---

Suivi de formation et de stage tout au long du cursus dans le cadre des créneaux pédagogiques dédiés à cet effet.

## Modalités d'évaluation

---

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

## Validation de l'examen

---

Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

## Débouchés 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 collective (scolaire, santé, sociale, transports...).

## Poursuite d'études

---

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

