

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Date de l'enregistrement : 27/03/2024

Date d'échéance : 31/08/2029

RNCP 38765

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

CAP PATISSIER HYBRIDE

Contexte professionnel

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1er niveau de qualification requis pour intégrer le secteur de la pâtisserie.

Le titulaire du CAP Pâtissier disposera des fondamentaux pour exercer son métier.

Il peut poursuivre son cursus de formation vers une Mention Complémentaire Chocolaterie-Confiserie ou Glacier Fabricant (niveau 3), puis vers un Brevet Technique des Métiers Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5).

Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

Objectifs

- ▶ Être capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie.
- ▶ Être capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail.
- ▶ Être capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité.
- ▶ Être capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ▶ Être capable de participer à la gestion des stocks.

Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de rattachement de l'entreprise.

Public et conditions d'accès

Public :


Être titulaire d'un diplôme d'Etat de niveau 3 minimum (CAP ou Bac ou autres)

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation requis

Être autonome (diplômé, reconversion) et disposant d'une certaine maîtrise des outils numériques.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.


Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins
67114 ESCHAU

 03.88.59.00.80

 cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage


Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

 developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

 www.facebook.com/cfbs67114

 http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

Lieu et date

 La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

 Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance comprenant de 12 périodes de formation à CMA Formation Bernard Stalter et le reste du temps en Entreprise.

Modalités de validation

Les modalités d'évaluation pour le passage d'examen sont à consulter sur le référentiel de certification en vigueur : France Compétences/Code RNCP.

Possibilité de valider un, des, ou tous les blocs de compétences.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, ou en Contrat de professionnalisation.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
/	/	/	/

Source :
INSERJEUNES niveau national

PROGRAMME

Modules professionnels

Bloc n°1 : Production de petits fours secs et moelleux et gâteaux de voyage.

Bloc n°2 : Production d'entremets et petits gâteaux.

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en, Présentiel en centre de formation et en Entreprise, Distanciel sur différentes plateformes.

Formation pour apprendre autrement et progresser rapidement : des contenus numériques pour progresser à votre rythme, des pratiques en entreprise pour acquérir des gestes professionnels, une consolidation des acquis en CFA et un accompagnement fait par une équipe pédagogique.

Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...

Alternance entreprise / centre de formation.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.

Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.

Formations, évaluations et suivis en entreprise.

Modules généraux

Seul le bloc n°7 « Prévention Santé Environnement » est dispensé.

Les apprenants étant, en principe, dispensés des autres épreuves de l'enseignement général.

Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.

Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

Accès à des plateformes d'enseignement à distances.

Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage



FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
GLACERIE - CONFISERIE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales de vente :

