

CAP PATISSIER 2 ANS Niveau 3 RNCP 5226. Code diplôme 50022141S.

Durée : 24 mois, 490 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 24. Taux de réussite 91,7 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 87 %. Taux de satisfaction 88 %. **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.



Objectifs : Le pâtissier, spécialiste des recettes sucrées confectionne des tartes, entremets, mille-feuilles, dragées de baptême, pièce montée, petits fours pour un cocktail, bûche de Noël. Il réalise également des viennoiseries (brioches, croissants) et parfois des glaces, des chocolats et des confiseries. Il étend même quelquefois son art culinaire aux produits salés (quiches, pizzas...). Le pâtissier est aussi un artiste, capable de créer de nouveaux desserts, fleurs en sucre, rubans de chocolat ou de nougatine... En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie, recettes du terroir...) ou devenir traiteur en réalisant des commandes spécifiques pour des cocktails et des buffets. **Qualités :** En plus d'être un créateur et parfois un artiste, le pâtissier doit d'être méthodique et organisé. **Poursuite d'étude :** Bac pro boulanger pâtissier, BTM pâtisserie. **Insertion professionnelle :** Le titulaire du CAP pâtissier débute comme ouvrier pâtissier dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution. Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier. **Conditions de travail :** L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Le titulaire du CAP pâtissier peut être amené à travailler en horaires de nuit, les weekends et les jours fériés.

Prérequis : Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH.

Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA ou 2 semaines au CFA et 2 semaines en entreprise. **Modalités pédagogiques :** Mise en situation sur plateaux techniques et parcours individualisés. **Programme de la formation :**

Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux	Réceptionner les produits. Stocker les marchandises. Organiser ses tâches. Préparer le poste de travail. Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail. Gérer les produits en cours d'élaboration et finis. Préparer les crèmes et les appareils à crème prise appareil à flan, une crème d'amandes, frangipane, appareil à crème prise salée et sucrée). Réaliser des pâtisseries à base de pâtes (pâte levée et levée feuilletée, pâte friable brisée, sablée). Réaliser des petits fours secs et moelleux. Produire des meringues.
Pôle 2 Entremets et petits gâteaux	Organiser le travail tout au long de la production. Réaliser crèmes et appareils de base (pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache), crèmes et appareils dérivés (Chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux à base de fruits, de lait et de crème, à bombe), mousses et bavareses. Produire des appareils croustillants. Préparer une garniture à base de fruits. Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux (Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde). Fabriquer et utiliser des glaçages. Créer des décors. Décorer et écrire au cornet. Finaliser le décor du gâteau.

Matières au CFA :

Travaux pratiques Pâtisserie	13 H	Sciences appliquées	2 H
Ateliers expérimentaux		Prévention santé environnement	1 H
Réalisation d'un chef d'œuvre		Gestion	2 H
Technologie pâtisserie	2 H	Anglais	2 H
Arts appliqués	2 H	Mathématiques et sciences	2 H
EPS	3 H	Français, histoire-géographie	3 H

Certifications : EXAMEN PONCTUEL ET CCF

EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage. Ponctuel écrit pratique et oral 5 h 30.
EP2 – Entremets et petits gâteaux. Ponctuel écrit pratique et oral 5 h.
Arts appliqués et culture artistique Ponctuel.
EG1 - Français et histoire-géographie.
Enseignement moral et civique. CCF.
EG2 - Mathématiques –sciences physiques CCF.
EG3 - Éducation physique et sportive CCF.
EG4 - Langue vivante (Anglais) CCF.

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



Lieux de formation :

1 SITE DE FORMATION
ECOLE HOTELIERE ST QUENTIN
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



guyancourt5@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Moyens techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 laboratoire de chocolaterie
- 1 hôtel d'application.



Contacts pour une formation :

CFA TRAJECTOIRE 0782093 B
11788423778 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr

INSCRIPTION :

Sur notre site internet

