

CAP **Pâtissier**



Objectif

Le (la) titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il (elle) sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il (elle) travaille comme ouvrier(ère) de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il (elle) pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Prérequis

Aucun

Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

EP2 – Entremets et petits gâteaux

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 – Français et Histoire-Géographie
– Enseignement moral et civique

EG2 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 – Education physique et sportive

EG4 – Langue vivante

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

CAP Boulanger (1 an) - Diplôme de niveau 3

CAP Chocolatier-Confiseur (1 an) - Diplôme de niveau 3

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac

112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

5995€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :

Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

