



# **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.

## **Public**

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

## **Prérequis**

Aucun

## **Durée**

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

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 de la formation**

**Formation en alternance** : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Formateurs qualifiés**

**Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources**

**Les outils** : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

## 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

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Poursuite d'études

CAP Boulanger (1 an) - Diplôme de niveau 3

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

## Débouchés

Ouvrier pâtissier

Chef 'entreprise/Gérant après expériences

Retrouvez les taux d'insertion sur: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

## 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

- 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](mailto:cfa@cm-tarn.fr)

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

[formation@cm-tarn.fr](mailto:formation@cm-tarn.fr)

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

[o.baylac@cm-tarn.fr](mailto:o.baylac@cm-tarn.fr)

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

[stephanie.bel@cm-tarn.fr](mailto:stephanie.bel@cm-tarn.fr)

RNCP 35316 - Certificateur : Ministère de l'éducation et de la jeunesse - date d'enregistrement 16/04/2019

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

