Chambre de Métiers et de l'Artisanat
OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE
TARN

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)
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 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 d'entreprise/Gérant après expériences

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 :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63
stephanie.bel@cm-tarn.fr

MAJ : 30/08/2022