



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

CAP PÂTISSIER

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 35316 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de **positionnement** pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Sans niveau spécifique

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

En fin de formation, le titulaire du CAP Pâtissier doit être capable de fabriquer, à partir des matières premières, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exercera son activité dans le respect des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition) et des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Il appliquera les préconisations liées au développement durable et la lutte contre le gaspillage. Il contribuera à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participera ainsi à la commercialisation, et pourra être amené à être en contact avec la clientèle.

Aptitudes visées :

Être rigoureux et précis, être habile manuellement et faire preuve de dextérité, avoir le sens du travail en équipe, un esprit créatif et novateur

Compétences à acquérir :

Deux blocs de compétences :

- **Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

Gérer la réception des produits - Effectuer le suivi des produits stockés - Organiser son poste de travail - Appliquer les règles d'hygiène - Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues - Évaluer sa production

- **Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux**

Organiser la production - Préparer des éléments de garniture - Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux - Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux - Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux - Valoriser la pâtisserie élaborée - Mesurer le coût des produits fabriqués

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER, UNE FORMATION PROFESSIONNELLE, VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoire de pâtisserie (8h), Atelier expérimental (3h), Savoirs associés (Technologie (3h), Sciences appliquées (1h), Connaissance économique, juridique de l'entreprise (1h)), Arts appliqués (1.5h), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Anglais (1.5h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 1 tour frigo, 1 plaque à induction, 1 batteur mélangeur, 1 lampe à sucre, 1 plaque inox, 3 casseroles inox, 3 culs de poule inox, 1 litre inox, 1 cercle à tarte inox, 1 cercle à entremet, 3 bassines plastique – 16 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de pâtisserie : fours ventilés, four à sol, laminoir à bande, armoire réfrigérée, congélateur, surgélateur, mixer plongeants, robot coupe, broyeuse, micro-ondes, conches chocolat, guitare, enrobeuse avec tapis, compresseur avec pistolet pour flocage
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 78.95 %, 90 % en 2019, 58.3 % en 2018

Taux d'insertion : 77.27 % en 2020, 100 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : CAP connexe (boulangier, chocolatier confiseur), autre CAP (cuisine, ...) ou Mention Complémentaire employé traiteur

Débouchés : Accès direct en tant qu'ouvrier en pâtisserie, en pâtisserie-boulangerie, en pâtisserie-chocolaterie, dans les grandes et moyennes surfaces.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA