

PUBLIC CONCERNÉ

Les adultes ayant quitté le système scolaire, mais qui souhaitent parfaire leurs connaissances et compétences et/ou en acquérir de nouvelles.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP minimum et plus

DATES DE LA FORMATION

1 session par an

ADMISSIBILITÉ

Étude du dossier de candidature

ADMISSION

Entretien préalable à l'entrée en formation et signature de la convention de formation.

TYPE DE SESSION

Inter

LIEUX

Administration CFC La Providence :

Rue des Glycines, 59310 ORCHIES

Exécution de l'action de formation :

38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

COÛT

7047€ TTC

A la charge du stagiaire, de son employeur ou pris en charge grâce à un dispositif de financement auquel le stagiaire est éligible

Code RNCP : RNCP38765

Fiche publiée le 27/03/2024



INTERLOCUTEURS

Rachel LIPS
03 20 41 56 84
cfc@ndpo.fr

Amandine LIBRAIRE
03 20 71 71 09
bgcfc@ndpo.fr



CAP PÂTISSIER (Niveau III)

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Formation du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

OBJECTIFS

Maîtrise des blocs de compétences du pôle 1 (Tours, petits fours secs et moelleux et gâteaux de voyage) et du pôle 2 (Entremets et petits gâteaux) du référentiel officiel du diplôme du CAP PÂTISSIER.

BLOC 1

- Gestion et réception des produits
- Gestion des stocks
- Organisation du poste de travail
- Application et respect des règles d'hygiène
- Élaboration de crèmes selon les techniques de fabrication
- Assurer préparation, cuisson et finition de pâtisseries
- Savoir évaluer sa propre production

BLOC 2

- Organisation de la production
- Préparation d'éléments de garniture
- Préparation de fonds d'entremets et/ou de petits gâteaux
- Montage, garnissage et glaçage d'entremets et/ou de petits gâteaux
- Maîtriser les décors
- Savoir valoriser sa production
- Savoir mesurer le coût de sa/ses production(s)

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Le CFC dispose de laboratoires et de plateaux techniques permettant une mise en situation réelle à l'exercice de la pâtisserie. Vous utiliserez des matériels adaptés et disposerez d'une connexion à Internet.

Un livret de formation et de suivi est remis à chaque stagiaire afin de pouvoir assurer un suivi de qualité tout au long de l'action de formation.

MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par des intervenants spécialisés en pâtisserie et issus du monde professionnel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles et évaluations en cours de formation - Épreuves officielles du CAP PÂTISSIER en examens ponctuels

VALIDATION

Validation par certification : Obtention du diplôme délivré par le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter Mme Rachel LIPS, personne ressource handicap, 03 20 41 56 84 – cfc@ndpo.fr

PROGRAMME

DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous fabriquerez, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie et de viennoiserie destinés à la commercialisation.

Vous exercerez votre activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Vous contribuerez à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente. Vous pourrez éventuellement être amené à être en contact avec la clientèle.

L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL AU CFC

Culture technologique et professionnelle

- Le monde de la pâtisserie : Histoire, évolutions, secteurs d'activité et vocabulaire
- Approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier
- Le personnel et le poste de travail : Hiérarchie, tenue professionnelle et hygiène corporelle
- Locaux et matériels : Entretien et désinfection
- Risques et prévention

Matières premières

- Origine des produits
- Précautions d'emploi et risques allergiques
- Règles de stockage et de conservation
- Rôle des différents produits
- Critères de choix et saisonnalité
- Avantages et inconvénients des produits et de leur utilisation

Fabrication

- Méthodes de fabrication (directe, différée)
- Méthodes d'organisation (poste de travail)
- Documents relatifs (fiche technique, organigramme)
- Techniques de fabrication
- Recettes

Sciences de l'alimentation

- Sciences de l'aliment : Constituants, rôles nutritionnels, équilibre alimentaire
- Hygiène et prévention : Microbiologie appliquée, toxicologie alimentaire, mesures préventives en matière d'hygiène, prévention des locaux et des équipements

Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

- Initiation à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables
- Initiation économique : Facteurs de production, échanges économiques, impôts et prélèvements, problèmes économiques.
- Initiation juridique et sociale : Institutions politiques, droit usuel, les droits et les biens, activité contractuelle de l'entreprise

Communication

- Communication professionnelle
- Relations professionnelles

LES STAGES EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP Pâtissier.

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les stagiaires.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées au CFC.

L'équipe pédagogique du CFC veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre au stagiaire de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

DÉBOUCHÉS ET ORIENTATION VERS L'EMPLOI

Le CAP PÂTISSIER est une formation de base pouvant être ensuite approfondie.

L'obtention de la certification permet aussi de s'insérer directement dans l'emploi sur des postes de pâtissier. Ce poste pouvant être assuré sur des secteurs tels que la grande et moyenne surface, les entreprises de pâtisserie traditionnelle, les salons de thé ou encore en restauration.

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies



NE %

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

100 %

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC