

CAP

Pâtissier

Formation menant à l'obtention d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle, diplôme d'État de niveau 3 reconnue par l'État, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles par décision du directeur général de France Compétences en date du 27 mars 2024, délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse (Titre RNCP 38765)

OBJECTIF DE LA FORMATION !

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son 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 et des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.



CHOCOLATIER
COMMIS DE PÂTISSERIE
PÂTISSIER
TRAITEUR EN PÂTISSERIE
DEMAIN JE SERAI...
OUVRIER EN PÂTISSERIE

RYTHME

En formation scolaire
En alternance :
3 jours entreprise
2 jours école

PROGRAMME

Formation sur 2 ans

ADMISSION

Dossier et
entretien

UNITÉS PROFESSIONNELLES

UP1 TOURS, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE

Approvisionnement et stockage
Organisation du travail
Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes ♥

UP2 ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base
et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruit
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux ♥
Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
Valorisation des produits finis ♥

UNITÉS GÉNÉRALES

UG1 FRANCAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE - ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

UG2 MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

UG3 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

UG4 LANGUE VIVANTE - ANGLAIS

EXAMEN

Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétence correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

PRODUCTION de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

PRODCUTION d'entremets et petits gâteaux

ORGANISER son poste de travail et la production

APPLIQUER les règles d'hygiène

LE + SUMMER LEARNING EXPEDITION

POSSIBILITÉ D'UN SÉJOUR EN EUROPE
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE

ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers un Baccalauréat
professionnel ou un BTM

Intégrer la vie professionnelle

Esccom
22 rue El Nouzah, 06000 Nice
04 93 85 16 67
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice
04 93 96 68 58
secretariatnice@ecole-esccom.com