

CAP PATISSIER

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

- **Qualités requises :**

Résistance à la fatigue et au froid / Habileté et dextérité / Hygiène rigoureuse / Sens du commerce

Objectif de formation

Le titulaire du CAP PATISSIER prépare, réalise, présente et commercialise différentes fabrications de pâtisserie. Ce professionnel fait preuve à la fois de dextérité et de goût, il est soucieux de respecter les règles d'hygiène et les qualités gustatives inhérentes à son métier.

Suivant la taille ou l'organisation de l'entreprise, il exécute tout ou partie des différentes fabrications aux postes suivants : Tourier – Fournier – Entremétier.



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an dans le cadre de la formation continue si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSE soit 420 heures maximum de formation à l'IMSE par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants qualifiés et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Contenu de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules :
Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention/ Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle autour de 2 pôles : *tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage / entremets et petits gâteaux*
- Savoirs associés
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Sécurité Environnement

Domaines généraux

- Français / Histoire Géographie/ Enseignement moral et civique
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques
- EPS
- Arts appliqués

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

imse 

Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna ● BP 60098 ● 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr