



CAP

PÂTISSIER

RNCP
38765

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Débouchés

- Ouvrier pâtissier
- Évolution possible vers le métier de boulanger pour acquérir une double compétence

Conditions d'accès et prérequis

- Être 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.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Précision et rigueur
- Minutie
- Créativité
- Résistance physique

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation – possibilité en 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Pâtissier sera capable de préparer, réaliser, présenter et commercialiser 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.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap





CAP

PÂTISSIER

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 8 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage
- RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux

Domaine général

- RNCP38765BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère
- RNCP38765BC07 - Prévention-santé-environnement
- RNCP38765BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

TARIFS : 6 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle



• Institut
• des Métiers
• de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- 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

Et après ...

- CS Pâtissier de boutique 1 an
- CAP Chocolatier 1 an
- CAP Glacier 1 an



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne