

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle 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, des préconisations liées au développement durable (gaspillage alimentaire), contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance CFA/entreprise
- 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (pâtisserie artisanale, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie, restauration commerciale au rayon pâtisserie ou spécialisée comme le salon de thé) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- Parcours aménageable selon le cursus du candidat et en fonction des documents scolaires fournis
- Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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, 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 petits gâteaux, monter, garnir et glacer un entremets et/ou petits gâteaux, décorer, valoriser la pâtisserie élaborée, mesurer le coût.

ENSEIGNEMENT GENERAL

Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie

Bloc 5 : Education physique et sportive

Bloc 6 : Prévention Santé Environnement

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Sortir de troisième et avoir 15 ans ou être âgé entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) ou 3 (CAP, BEP) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique.

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- Etablissement à taille humaine
- Pédagogie de projet
- Interventions de professionnels
- Travaux de groupes
- Infrastructures adaptées
- Mobilité Erasmus+
- Projet d'établissement
- Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 50022141

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Certificat de Spécialisation
Pâtisserie de Boutique,
Certificat de Spécialisation Tourier
Bac Professionnel
(Boulangier-Pâtissier),
Brevet Technique des Métiers
Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur,
Brevet de Maîtrise Pâtissier
Chocolatier Confiseur Glacier
Traiteur...

Insertion professionnelle :
Pâtissier

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
► Demi-Pension
► Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique

