



## ➔ CAP PÂTISSIER

### ➔ Le Pâtissier

Le **pâtissier** est **créateur** et connaît les secrets de la farine, du sucre, des fruits et du chocolat.

Il sait **s'adapter** à une **clientèle** experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes.

Le pâtissier peut se **spécialiser** et devenir **glacier, chocolatier** et **confiseur**.

La **maîtrise** parfaite de ces techniques **s'acquiert** avec beaucoup de **pratique**.

### ➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Pâtissier doit être capable :

- de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail
- de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations

### ➔ Contenu de la formation

**Enseignements Généraux (400h) :** Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

**Enseignements techniques et professionnels (440h) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

**Passage du SST\* :** module de 14h. (\*Sauveteur Secouriste du Travail)

**Tutorat :** 24h

**Intervenants :** Professeurs du CFA.

### ➔ Modalités d'organisation

**Par année de formation :**

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



#### Campus

Ploufragan & Dinan-Auceleuc



#### Prérequis

Aucun



#### Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



#### Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



#### Durée

Parcours en 2 ans

Réduction de durée suivant profil



#### Validation

Diplôme inscrit au RNCP\* :  
CAP Pâtissier. Niveau 3



#### Type de contrat

Alternance



#### Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
  - Rayon pâtisserie en GMS
  - Salon de thé
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus).
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'Apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.



## Poursuites d'études

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée, CAP Boulanger, CAP Chocolatier, CAP Glacier.

## Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2e et 3e année*	Dinan	Ploufragan
CAP PATISSIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 sem. de cours	●	●
MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	CAP Pâtissier	1 an	12 semaines de cours			●
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CAP Pâtissier	1 an	12 semaines de cours			●
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	/	3 ans ou 2 ans, selon le profil	14 semaines de cours	20 semaines de cours	●	
BTM PATISSIER	CAP Pâtissier + MC Pâtisserie et/ou CAP Chocolatier, BTM Chocolatier (formation 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BTM CHOCOLATIER	CAP Chocolatier, BTM Pâtissier (formation 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BM PATISSIER	BTM Pâtissier	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 sem. de cours	●	●

POUR LES FORMATIONS EN BOULANGERIE, VOIR LES FICHES CORRESPONDANTES

\* Uniquement pour le Bac Professionnel

## Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc  
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex  
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr