



## CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE LYONNAIS

## CAP PÂTISSIER 1 AN

EN APPRENTISSAGE • EN APPRENTISSAGE

A l'issue du CAP Pâtisserie, le ou la titulaire exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier. Il ou elle fait preuve de dextérité et de rigueur et s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons, ...) tout en ayant le sens du travail en équipe.

### FORMATION

#### LES OBJECTIFS

- ▶ Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail
- ▶ Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- ▶ Organiser sa production
- ▶ Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication

#### LE CONTENU

- ▶ Travaux pratiques
- ▶ Technologie professionnelle de pâtisserie
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ CEEEJS
- ▶ Arts appliqués
- ▶ Chef d'oeuvre

### MÉTIERS

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou ouvrier(ère) qualifié(e) de fabrication. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de :

- ▶ **Chef(fe) de laboratoire**
- ▶ **Responsable de fabrication**
- ▶ **Responsable de point de vente chez des employeurs variés** (*entreprises artisanales : boutiques, salons de thé,...,traiteurs, hôtellerie restauration pour les desserts de restaurant de chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution*) **en France et à l'international.**

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Après l'obtention de ce CAP, l'élève peut directement rejoindre la vie active ou bien envisager une poursuite d'études :

- ▶ **CAP boulangerie ; chocolatier-confiseur ; glacier fabricant**
- ▶ **MC (Mention Complémentaire) pâtisserie boulangère ; pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées ; employeur traiteur**
- ▶ **BTM pâtissier confiseur glacier traiteur** (chambre des métiers et de l'artisanat)



### PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé-e de **16 à 29 ans révolus.**

Cette formation s'adresse aux titulaires au minimum **d'un autre CAP** : CAP cuisine ou CAP dans un autre domaine.

Pour cette formation, il faut **être tenace** et **savoir s'adapter** à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence, **être disponible aux horaires de travail de la restauration** et avoir une **bonne résistance physique**, notamment à la station debout prolongée.

Vous aimez **cuisiner, le travail en équipe** et vous êtes **respectueux des règles fondamentales d'hygiène**, alors ce CAP Pâtissier répondra à vos attentes.

**Cette formation est accessible aux personnes ne présentant pas de contre-indication médicale et aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une RQTH.**

## L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est un mix entre du contrôle en cours de formation (CCF\*) et les épreuves ponctuelles du CAP : épreuve(s) écrite(s), épreuve(s) pratique(s) et épreuve(s) orale(s)

## Réalisation d'un dossier présentant un projet (chef d'oeuvre)

1 évaluation en milieu professionnel par semestre

2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti

1 conseil de classe par semestre

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'applications, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	8 (1)*	Epreuve pratique	5 h 30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	7	Epreuve pratique	5 h 30

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation de chef d'œuvre\*

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site [www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr) puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

## CONTACT

Céline Goncalves  
Responsable Pédagogique  
dfca@lpjdf.fr

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION  
JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle  
69009 LYON  
04 72 53 70 30

## QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION

**2024**  
rentrée scolaire

DURÉE DE LA FORMATION

**1 an**

OUVERTURE DE SESSIONS

**8 – 12**  
stagiaires  
maximum

Formation sur 12 mois réparties en 470 heures

Alternance 2 jours à l'école / 3 jours en entreprise par semaine

La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)  
GRATUITE pour les apprentis

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

**C** 21 – 24 – 24E

**BUS** 3 – 14 – 19 – 45  
65 – 66 – 72 – 73  
86 – 90 – 98



[www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr)



En savoir plus sur le Centre de Formation