



CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE LYONNAIS

CAP PÂTISSIER 1 AN



RNCP : 38765

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 02/03/2021

À 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'œuvre

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**
- ▶ **CS (Certificat de spécialisation) 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.

Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être **disponible aux horaires de travail de la restauration** et être en capacité de s'adapter à un **rythme soutenu et décalé**, avec une **bonne condition physique.**

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 en situation de handicap sous condition de compatibilité avec les exigences d'exécution du métier. Pour en savoir plus sur le site <https://jehannedefrance.com>

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'œuvre)
- ▶ 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'application, 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)*}	Épreuve pratique	5 h 30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	7	Épreuve pratique	5 h 30

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



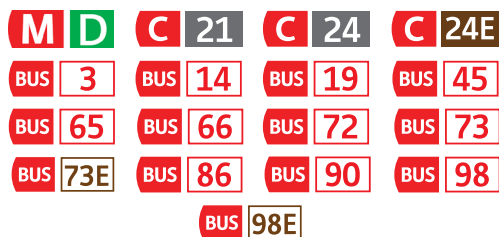
CONTACT

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

ACCÈS TCL : Gorge de Loup



www.jehannedefrance.fr

MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.jehannedefrance.fr puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site www.jehannedefrance.com

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 et 3 jours en entreprise par semaine**
 La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)
GRATUITE pour les apprentis

