



## 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

### 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

### FORMATION

#### LE CONTENU

- ▶ Travaux pratiques
- ▶ Technologie professionnelle de pâtisserie
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Arts appliqués
- ▶ Chef d'œuvre

### MÉTIERS

À l'issue du CAP Pâtissier, le ou la titulaire débute comme commis-e ou ouvrier-ère qualifié-e de fabrication et 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 différentes postes (tour, entremets, cuissons) tout en ayant le sens du travail en équipe.

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 18 à 29 ans révolus.

Cette formation s'adresse aux titulaires, au minimum, d'un diplôme français- CAP (niveau III minimum) / BAC (niveau IV) ou délivré par un Etat membre de l'union européenne (avec équivalences).

**Les autres diplômes étrangers ne sont plus acceptés même si une attestation de comparabilité est fournie. (Directives fournies par le rectorat depuis la rentrée 2023)**

**Justifier d'une qualification en langue française correspondant au niveau A2 (CECRL), si vous n'êtes pas de nationalité française.**

**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.**

En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initiative** ainsi que votre **sens des responsabilités**.

Vous aimez **pâtisser**, le **travail en équipe** et vous êtes **respectueux des règles d'hygiène** ?

Alors ce CAP pâtissier répondra à vos attentes.

# CAP PÂTISSIER



## CONTACT

Céline Goncalves  
Responsable Pédagogique  
dfca-jdf@la-favorite.org

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

<b>M</b>	<b>D</b>	<b>C</b> 21	<b>C</b> 24	<b>C</b> 24E
<b>BUS</b> 3	<b>BUS</b> 4	<b>BUS</b> 9	<b>BUS</b> 45	
<b>BUS</b> 65	<b>BUS</b> 6	<b>BUS</b> 2	<b>BUS</b> 73	
<b>BUS</b> 73E	<b>BUS</b> 6	<b>BUS</b> 0	<b>BUS</b> 98	
	<b>BUS</b> 98E			

En savoir plus sur le  
CAP Pâtissier



## 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 <sup>(1)*</sup>	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\*

## MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

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

## QUELQUES CHIFFRES



Formation sur 12 mois réparties en **420 heures**

Alternance **1 semaine à l'école et 3 semaines en entreprise**

Tarif NPEC : 6342 €

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