

MAJ 16/07/2024



## CAP Pâtissier

[LIEN FRANCE COMPÉTENCE](#)

CFP BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

35316

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

DATE DE  
PUBLICATION DE LA  
FICHE

02/03/2021

DATE D'ÉCHÉANCE  
DE  
L'ENREGISTREMENT

31/08/2024

### • PUBLIC

Demandeur d'emploi de plus de 18 ans

Salarié-e en reconversion professionnelle

### • PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3ème

### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Maîtriser les savoirs de base,

Avoir un niveau 2 ou équivalent au niveau 3,

Être conscient.e des contraintes : exigence de la clientèle, horaires, résistance physique,

Avoir la notion de service, d'aisance en communication, goût du challenge,

Sur prescription de Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi ou candidature spontanée,

Participer à une réunion d'information collective et entretien.

Formation de septembre à juillet, démarrage jusqu'à octobre,

### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité au travail

Participer à la réception et aux stockages des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés

Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente, participant ainsi à la vente

Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication

Gérer les stocks de produits, fabriquer des pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter, les décrire

Des qualités d'organisation, une attirance pour les arts, culinaires, de la créativité, de l'organisation et de la méthode sont les principales aptitudes professionnelles.

### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études

: CAP Cuisine – MC Cuisinier Desserts de Restaurant – Bac Pro Cuisine – CAP Boulanger – CAP Chocolatier confiseur – CAP Glacier Fabricant – MC Pâtisserie Boulangère – MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie confiseries spécialisées – Bac Pro Boulanger Pâtissier – BP Boulanger – BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –  
Mise en situation professionnelle

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie ECM Langues et Mathématiques Physiques)

Validation totale ou partielle du bloc de compétences

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 12 – maximum 15

## • DURÉE DE LA FORMATION

Formation Continue de 720 heures en centre et

490h En entreprise

## • PROGRAMME

Ateliers expérimentaux EP1 et EP2

Technologie professionnelle

Hygiène alimentaire

Sciences appliquées à la restauration

Prévention Santé Environnement

Gestion Arts appliqués

Français – Histoire Géographie ECM

Mathématiques

Anglais (si le dernier diplôme obtenu ne comprenait pas de LV obligatoire)

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Demandeurs d'emploi

Sur orientation Pôle Emploi, mission locale, Cap Emploi et autres relais d'accompagnement

Action de formation financée dans le cadre du programme régional de formation

Une information sur les conditions tarifaires est disponible sur simple demande

## • ENTREPRISES

Pâtisserie

Grande distribution

Cuisine d'un restaurant

Salons de thé

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap et point écoute : Genevieve LEMAITRE  
peacfp@baudimont.com

Référent handicap : Isabelle MACHU

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois
75,00%	NC	NC

## • VALEUR AJOUTÉE :

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Préparation de concours

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises



## COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT  
17 rue Saint Maurice – CS 40573  
62008 ARRAS Cedex  
03 21 16 18 00

## Contact :

Nadège LECOINTE 03 21 16 18 00  
cfpbaudimont.@baudimont.com





