

CAP pâtissier

Date de mise à jour : 28/08/2020 | Identifiant OffreInfo : 03_FI17298

Information fournie
par :
Via Compétences
(CARIF OREF
Auvergne-Rhône-
Alpes)

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

CAP pâtissier - Code CertifInfo 53384

- Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Programme de la formation

- Monde de la pâtisserie : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie,
- esthétique : comment personnaliser un dessert.
- Technologie professionnelle : l'élève étudie les matières premières (farine, œufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.
- Sciences appliquées : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

Validation et sanction

CAP pâtissier

Type de formation

Certifiante

Sortie

CAP, BEP

Métiers visés

Code Rome

- H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire
- D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

Conventionnement : Non

Financier(s)

Bénéficiaire de l'action

Entreprise

Conditions d'accès

Public(s)

Public en emploi, Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

Rue du Château des Vergnes

63039 - Clermont-Ferrand

Responsable : Institut des Métiers

Téléphone fixe :

Contacter l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

14 rue du Château des Vergnes

Cedex 2

63039 - Clermont-Ferrand

Responsable :

Téléphone fixe :

fax :

Site web : <https://www.idm63.com>

Contacter l'organisme

Contacteur l'organisme formateur

Institut des métiers

SIRET: 77921920300022

Responsable : Bigand

Téléphone fixe :

Site web :

Contacter l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 31/08/2020 au 02/07/2021

débutant le : 31/08/2020

Adresse d'inscription

Institut des métiers

14 rue du Château des Vergnes

63039 - Clermont-Ferrand

Etat du recrutement : Ouvert

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

Institut des métiers

SIRET : 77921920300022

Adresse

14 rue du Château des Vergnes

Cedex 2

63039 - Clermont-Ferrand

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme