

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Pâtissier (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 35316

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

Apprentissage :

- Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- Jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter.

➤ DÉROULÉ

Durée de la formation : 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

Dates de démarrage de la formation : de fin août à novembre (nous consulter)

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

Effectif : 12 stagiaires

Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ MODALITÉS

Modalité pédagogique : formation en présentiel

Méthodes pédagogiques mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active

Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative

Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final

PROGRAMME DE FORMATION

RNCP35316BC01 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Gérer la réception des produits

Effectuer le suivi des produits stockés

Organiser son poste de travail

Appliquer les règles d'hygiène

Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication

Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries :

à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues

Évaluer sa production

➤ Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au

04 66 62 80 30



OCCITANIE

GARD

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

RNCP35316BC02 - Entremets et petits gâteaux

Organiser la production
Préparer des éléments de garniture
Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
Valoriser la pâtisserie élaborée
Mesurer le coût des produits fabriqués

RNCP35316BC03 - Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Français :

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
Réformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique :

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

RNCP35316BC04 - Mathématiques et physique chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
Expérimenter, utiliser une simulation
Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP35316BC05 - Éducation physique et sportive

Développer sa motricité - S'organiser pour apprendre et s'entraîner
Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
Construire durablement sa santé
Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP35316BC06 - Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

RNCP35316BC07 - Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
Comprendre la langue orale, comprendre un document écrit
S'exprimer à l'écrit, s'exprimer à l'oral en continu
Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle



OCCITANIE

GARD

EN SAVOIR PUS

DIPLÔME
FORMATION

RNCP35316BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques

Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
Consolider une proposition
Présenter graphiquement ou en volume une intention
Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive
intégrale de cette certification
sur France Compétences :

<https://www.francecompetence.fr/recherche/rncp/35316/>

Date de l'enregistrement :
16/04/2019
Échéance de l'enregistrement :
31/08/2024

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen



Suivez-nous sur les réseaux
sociaux
www.cma-gard.fr



Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

**Institut Régional de Formation des Métiers
de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)**
de la Chambre de Métiers
et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2

