

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Certificat d'Aptitude  
Professionnelle)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

### DURÉE DE LA FORMATION

420 heures à FERRANDI Paris  
+  
14 semaines de stage en  
entreprise

Formation alternée

15 jours école/ 15 jours  
entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de  
reconversion professionnelle  
dans le secteur de la  
gastronomie

### PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue  
française (orale et  
écrite), niveau DELF B2  
ou équivalent

### DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session de septembre 2023 à avril 2024

### MODALITÉS D'ACCÈS

Télécharger le dossier de candidature en bas de la page 'CAP Pâtissier' du site internet. Renseigner et retourner le dossier par voie postale **avant le 27 janvier 2023**.

### OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier est capable de :

- Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Etablir des fiches techniques
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières
- Organiser sa production à partir d'une commande
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe.
- Dresser et envoyer la production

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Travaux Pratiques (environ 75% du temps de formation)

Technologie de la pâtisserie

Sciences appliquées

Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEEJS)/ Gestion

Prévention Santé Environnement (PSE)

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Formations hybrides : PSE, CEEJS, hygiène et technologie
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Quiz
- Visites en entreprise

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Analyse des productions réalisées à la fin de chaque TP
- Evaluation mensuelle d'une production lors d'une séance de TP
- CAP Blanc en cours de formation :
- Epreuve(s) pratique(s)
- Epreuve(s) écrites(s)
- Présentation à l'examen :  
épreuves professionnelles du CAP Pâtissier
- Questionnaire de satisfaction à mi-parcours et en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à  
l'examen en 2022  
(100% en 2021)

97.7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos  
stagiaires en Formation Continue en 2021  
(Très satisfait/ Satisfait)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(e) ou ouvrier(ère) qualifié(e) de fabrication en pâtisserie artisanale, dans la restauration commerciale ou collective ou dans la grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

Ce CAP débouche sur la vie active. Il est cependant possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en Mention Complémentaire (1 an), en Brevet Professionnel ou en BTM (Brevet Technique des Métiers).

## TARIFS ET FRAIS

10 500 euros

### CONTACT

Jean-François CECCALDI

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

[jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/11/2022

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE