

CAP Pâtissier

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier

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)

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session de septembre 2024 à avril 2025

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 2024**.

Accusé de réception sous 72 heures à réception du dossier. Entretien de positionnement réalisé entre 4 et 8 semaines après l'étude de votre candidature.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

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 en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[35316](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP - Pâtissier

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ÉCHEANCE

DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2024

LES RÉSULTATS OBTENUS

98%

Taux de réussite à l'examen en 2023
(100% en 2022)

Taux de présentation à l'examen 2023 : 98 %

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en
Formation Continue en 2022/2023
(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

Sous certaines conditions, poursuite 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

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 22/01/2024

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

CAP Pâtissier

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier

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 - Campus du Dijon + 14 semaines de stage en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Dijon (Cité Internationale de la Gastronomie et du vin)

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)

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session de septembre 2024 à avril 2025

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 2024**.

Accusé de réception sous 72 heures à réception du dossier. Entretien de positionnement réalisé entre 4 et 8 semaines après l'étude de votre candidature.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier. <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

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 en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[35316](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP - Pâtissier

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ECHEANCE

DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2024

LES RÉSULTATS OBTENUS

98%

Taux de réussite à l'examen en 2023
(100% en 2022)

Taux de présentation à l'examen 2023 : 98 %

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en
Formation Continue en 2022/2023
(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

Sous certaines conditions, poursuite 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

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 22/01/2024

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE