

## FICHE PROGRAMME - CAP PÂTISSIER -

### DIPLÔME

- CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- Diplôme du ministère de l'Éducation Nationale
- Validation des blocs de compétence : en cas de non-obtention du diplôme, le bénéfice des notes obtenues à l'examen peuvent être conservées 5 ans à partir de la date d'obtention. Pour plus d'informations sur la certification : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

### DURÉE DE LA FORMATION

- 5mois de formation (680 heures au total)
- 3 mois de stage (14 semaines)

### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

#### Débouchés :

Industries accessibles après un CAP cuisine

- Artisanat : pâtissier, boulanger-pâtissier etc
- Hôtellerie-restauration
- Industrie

Entrepreneuriat

#### Passerelle :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat

### OBJECTIFS

A l'issue des cours théoriques, l'étudiant sera capable de :	A l'issue des cours pratiques, l'étudiant sera capable de :
<ul style="list-style-type: none"><li>● Identifier les principaux produits</li><li>● Lister les critères de qualité et fraîcheur par gamme de produit</li><li>● Connaître le vocabulaire professionnel</li><li>● Détailler les process de réalisation des pâtes et les crèmes de base ainsi que leurs compositions</li><li>● Respecter les règles d'hygiène en vigueur</li><li>● Citer les principaux postes et missions des personnels en pâtisserie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Identifier les principaux produits</li><li>● Réaliser les principales gestuelles de base</li><li>● Appliquer divers modes de cuisson aux produits travaillés</li><li>● Réaliser des préparations simples avec un grand degré d'autonomie</li><li>● Planifier son travail</li><li>● Organiser son poste de travail</li><li>● Produire et présenter des préparations en un temps contraint</li></ul>

L'École "Made in F"

<ul style="list-style-type: none"><li>• Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser</li><li>• Retracer les faits historiques marquants qui ont permis de bâtir la pâtisserie française moderne</li><li>• Identifier les concepts en pâtisserie et les tendances du secteur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Respecter les règles d'hygiène en vigueur</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

## MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur, et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
  - o Travail par mission
  - o Peer correcting
  - o Pédagogie inversée
- Vidéos immersives de gestes et techniques disponibles sur la plateforme
- Des savoirs associés : Gestion, Hygiène, Sciences et Prévention Santé Environnement, Dessin et Design

## MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
  - o Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz
  - o 2 examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
  - o Examen final
- **Cours pratiques :**
  - o Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le peer correcting\*)
  - o 2 examens blancs en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposées
  - o Examen final

\*correction par les pairs

## PRÉREQUIS

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Pas de prérequis. Le module d'enseignements généraux (histoire-géo, français, éducation civique, mathématiques, physique-chimie, anglais) est obligatoire si vous ne pouvez pas présenter de diplôme de Niveau 3 ou plus.

## TARIFS

**9 000,00 € HT – 10 800,00 € TTC**

Matériel et tenues compris

Nous demandons un paiement de 30% d'acompte à l'inscription par virement bancaire, puis un paiement échelonné.

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :  
[morgane.bats@ecole-fauchon.com](mailto:morgane.bats@ecole-fauchon.com) – 02 35 15 47 74

## DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 juillet 2022 (à condition que le dossier d'inscription soit complet)  
Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2022 (à condition que le dossier d'inscription soit complet)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
  - Formulaire d'inscription
  - CV
  - Lettre de motivation
  - Diplôme français ou équivalent
  - Photocopie d'une pièce d'identité
  
- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
  - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

## DATES DE RENTRÉES :

Session 1 : formation du 1er août 2022 au 23 décembre 2022 puis 14 semaines de formation  
Session 2 : formation janvier 2023 à juin 2023 puis 14 semaines de formation

## CONTACT

- [patissier@ecole-fauchon.com](mailto:patissier@ecole-fauchon.com)
- 02.35.15.47.74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

## INDICATEUR DE RESULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en septembre 2022, nous vous donnons rendez-vous en février 2023 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension.