

 <p>LEP OTTANGE</p>	<b>FORMATION CAP PÂTISSIER</b> RNCP 5226	Crée le 21/10/2022 Version 2
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------

## Certificateur

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports

### **Financement de la formation par l'opérateur de compétence :**

OPCO des entreprises de proximité

### **Durée**

- Formation par alternance en 1 an,
- 264 heures au Centre de Formation/CFA (400 h moins 136 h d'enseignements généraux).

### **Objectifs de la formation**

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation,
- Exercer 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.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

### **Prérequis nécessaires pour participer à la formation**

- Être déjà détenteur d'un diplôme au minimum de niveau 3 (CAP) quel que soit le secteur afin d'être dispensé de l'enseignement général et permettre de faire la formation en une seule année.

### **Voie d'accès**

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.



## **FORMATION CAP PÂTISSIER**

**RNCP 5226**

Crée le 21/10/2022  
Version 2

### **Débouchés**

- Accès direct à l'emploi : Le CAP Pâtissier forme aux métiers de pâtissier et d'opérateur (trice) de fabrication de produits alimentaires. Ainsi, le titulaire de ce diplôme pourra travailler dans une pâtisserie mais aussi dans des laboratoires de l'industrie alimentaire.

### **Poursuite d'études**

- Bac Pro Boulanger-Pâtissier (entrée en 1<sup>ère</sup>),
- Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère,
- Mention Complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées...

### **Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation**

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 12
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin.

### **Moyens pédagogiques et techniques**

- Cours théoriques et exercices pratiques, projets, mises en situations.
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéos-projecteurs, écrans tactiles en salles de cours et au laboratoire de pâtisserie.
- Plateaux techniques : laboratoire de pâtisserie avec différents matériels (fours, moules, batteurs ...).

### **Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation**

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen en Contrôles en Cours de Formation (CCF) / Habilitation en cours / et en ponctuel en fin d'année.

### **Contenu de la formation**

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Environnement Economique, Juridique et Management – Projet Professionnel
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement



## Blocs de compétences et modalités d'évaluation

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs.

<b>N° et intitulé du bloc</b>	<b>Liste de compétences</b>	<b>Modalités d'évaluation</b>
<p>NCP35316BC01</p> <p>Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gérer la réception des produits,</li><li>- Effectuer le suivi des produits stockés,</li><li>- Organiser son poste de travail,</li><li>- Appliquer les règles d'hygiène,</li><li>- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication,</li><li>- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues,</li><li>- Évaluer sa production.</li></ul>	<p>Ponctuel écrit, pratique et oral</p>
<p>RNCP35316BC02</p> <p>Entremets et petits gâteaux</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organiser la production,</li><li>- Préparer des éléments de garniture,</li><li>- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux,</li><li>- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux,</li><li>- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux,</li><li>- Valoriser la pâtisserie élaborée,</li><li>- Mesurer le coût des produits fabriqués.</li></ul>	<p>Ponctuel écrit, pratique et oral</p>



**FORMATION CAP PÂTISSIER**  
**RNCP 5226**

Crée le 21/10/2022  
Version 2

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

CCF  
pour Apprentis

Ponctuel écrit  
Pour Stagiaires de la  
formation professionnelle continue

## Référentiel

[Référentiel des activités professionnelles \(education.fr\)](https://education.fr)

	<b>FORMATION CAP PÂTISSIER</b> <b>RNCP 5226</b>	Créé le 21/10/2022 Version 2
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------

## Règlement d'examen

### ANNEXE II – Référentiel d'évaluation

#### Annexe IIb - Règlement d'examen

#### Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »			Candidats				
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	Mode	Mode
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Mode	Durée
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>							
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	9 (1)	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h
<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF- Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel		Ponctuel	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement

(2) contrôle en cours de formation

(3) dont une heure pour la prévention santé environnement

(4) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme



**FORMATION CAP PÂTISSIER**  
**RNCP 5226**

Crée le 21/10/2022  
Version 2

Méthodes mobilisées	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none"><li>• Face à face</li><li>• Présentiel</li></ul>	Diplôme de niveau 3  Intégration directement en 1 <sup>ère</sup> Bac Professionnelle Boulanger-Pâtissier Intégration directement en Terminale CAP d'un autre secteur avec dispense des matières générales  Autres situations : nous contacter	Alternance  (suivant calendrier)
Financement de la formation	Responsable Alternance / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle</li><li>• Pas de frais d'inscription</li></ul>	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55  Mail : <a href="mailto:andott2@scolalor.net">andott2@scolalor.net</a> Site : <a href="http://www.st-andre.org">www.st-andre.org</a>	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62  Mail : <a href="mailto:vcottange@scolalor.net">vcottange@scolalor.net</a> Site : <a href="http://www.st-andre.org">www.st-andre.org</a>
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Taux de réussite : en attente des résultats 1<sup>ère</sup> session</li><li>• Nombre d'alternants année 2022/23 : 0</li><li>• Taux Insertion professionnelle : en attente fin 1<sup>ère</sup> session</li><li>• Taux poursuite d'études : en attente fin 1<sup>ère</sup> session</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interruption de formation : 0</li><li>• Rupture de contrat : 0</li><li>• Taux de satisfaction : en attente fin 1<sup>ère</sup> session</li></ul>	
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Pour l'instant ces indicateurs sont absents du fait que la formation n'existait pas durant les années 2018-2019 et 2019-2020.</p> <p><a href="http://InserJeunes(education.gouv.fr)">InserJeunes (education.gouv.fr)</a></p>		
<p>Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p><a href="http://RNCP35316-CAP-Pâtissier-FranceCompétences(francecompetences.fr)">RNCP35316 - CAP - Pâtissier - France Compétences (francecompetences.fr)</a></p>		
<p><b><u>Notre Valeur Ajoutée : l'Accompagnement</u></b></p> <p><b><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></b></p>		