

Pâtissier



Nom de la certification : CAP - Pâtissier

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse

Code de la fiche : RNCP38765

Date d'enregistrement : 01-09-2024

Date d'échéance : 31-08-2029

Date du JO/BO : 01/12/2022

Nature de l'action : Certifiante

Niveau de certification : Niveau 3 – CAP

Code ROME : D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Formacodes : 21528 : Pâtisserie

Code(s) NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Dispenses : Si vous préparez votre examen à distance, vous êtes dispensé de l'épreuve d'EPS, comme précisé dans l'article 13 de l'arrêté du 15 juillet 2009.

Si vous êtes titulaire au moins d'un CAP, BEP, BEPA, BAC ou équivalent Vous êtes dispensé des 3 épreuves de l'enseignement général. Afin d'étudier votre demande de dispense, veuillez nous transmettre

vos diplômes par e-mail. Un retour personnalisé vous sera adressé.

Les équivalences et passerelles : Équivalences : CAP Boulanger - CAP Glacier fabricant. Cette liste n'est pas exhaustive, d'autres équivalences existent.

Passerelles : Merci de vous rapprocher de l'établissement du diplôme visé afin de connaître les conditions requises dans le cadre d'une passerelle vers sa formation.

les suites de parcours et débouchés : Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants : pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, - pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie, chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle.

Type d'emplois accessibles : Ouvrier en pâtisserie, Pâtissier, commis pâtissier, aide pâtissier , employé de laboratoire pâtisserie, pâtissier en restauration

Organisation de la formation

Durée de la formation

La formation se déroule sur une période de 7 à 12 mois, pour un total de 745 heures.

Ces durées sont indicatives et peuvent être ajustées en fonction du positionnement initial, du rythme de formation choisi (présentiel, à distance ou alternance) et des besoins spécifiques de l'apprenant.

La durée globale de la formation correspond à une année complète de formation, conforme aux standards du CAP.

Modalités pédagogiques

Afin de s'adapter aux profils et contraintes de chaque apprenant, deux formats de formation sont disponibles :

Formation à distance :

- Accès permanent à une plateforme en ligne (24h/24 – 7j/7) : cours, vidéos, exercices, quiz, ressources téléchargeables.
- Un accompagnement individualisé est assuré chaque semaine par un formateur référent
- Des points réguliers sont planifiés pour suivre la progression, lever les difficultés et ajuster le parcours.
- Possibilité d'entrer en formation à tout moment de l'année, selon le planning individualisé.

Formation en alternance :

- contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- Coaching pour la recherche d'entreprise (CV, LM, partenaires)
- Entrée après signature du contrat
- Rythmes possibles : 1 jour / 4 jours ou 1 semaine / 3 semaines
- Un coaching individualisé est proposé tout au long du parcours pour suivre le bon déroulement de l'alternance, prévenir les difficultés et renforcer l'intégration professionnelle.

Profils des apprenants

- Des jeunes ou adultes en projet d'orientation ou de reconversion professionnelle
- Des demandeurs d'emploi accompagnés par France Travail ou une Mission Locale
- Des salariés en reconversion ou en recherche de certification
- Des personnes souhaitant valider leurs acquis ou reprendre une formation courte et professionnalisante

Prérequis

Prérequis à la certification : aucun prérequis n'est exigé par le certificateur.

Prérequis pour suivre la formation : Les candidats doivent maîtriser la communication en français à l'oral comme à l'écrit, savoir utiliser les logiciels de bureautique classiques et posséder un équipement informatique (ordinateur ou tablette).

Modalités d'accès à la formation

L'accès à la formation suit un processus structuré en plusieurs étapes :

1. Envoi du CV et d'une lettre de motivation à : contact@synoptence.com.
2. Participation à une réunion d'information (en présentiel ou visioconférence).
3. Réalisation d'un test de positionnement écrit, évaluant les compétences de base attendues.
4. Entretien individuel pour analyser la motivation, valider l'adéquation entre le projet et la formation, et proposer un parcours personnalisé.

Délai d'accès : Un délai minimum de 15 jours ouvrés est prévu entre la demande d'inscription et le début de la session. L'intégration dépend également du calendrier des séances et du nombre de places disponibles.

Objectifs pédagogiques

À la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable ;
- organiser les stocks, préparer les matières premières et appliquer les consignes de production ;
- fabriquer des pâtisseries comme les petits fours, les gâteaux de voyage, les entremets et les petits gâteaux en utilisant les techniques professionnelles du métier ;
- réaliser le montage, le glaçage, la décoration et la mise en valeur des produits finis ;
- contrôler la qualité de sa production, calculer les coûts et échanger avec l'équipe ou les clients si besoin ;
- se préparer aux épreuves du certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier.

Contenu de la formation

Période d'intégration (35h) : Présentation du métier, des outils, du référentiel et des modalités d'accompagnement. Sensibilisation au développement durable.

Module 1 : Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - 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

Module 2 : Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - 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

Module offert : Techniques de recherche d'emploi (TRE) : CV, lettre de motivation, entretien d'embauche, posture professionnelle

Clôture : Préparation à l'examen, entraînement oral, dossier professionnel

Équipe pédagogique

L'équipe est constituée de deux pôles complémentaires :

Formateurs et responsables pédagogiques : Chaque intervenant est spécialiste de son domaine et possède une solide expérience professionnelle dans le secteur concerné. Tous sont formés à la pédagogie des adultes, aux modalités multimodales (présentiel,

distanciel, hybride) et à l'individualisation des parcours. Il accompagne à la recherche de stage.

Référente administrative : Madame Assia ANNAB assure le suivi administratif de la formation. Elle est chargée des inscriptions, du lien avec les entreprises d'accueil pour les stages, de l'organisation des

sessions d'examen, du traitement des conventions et de l'accompagnement logistique des candidats.

Techniques pédagogiques

- Plateforme e-learning disponible 24h/24 pour les cours, exercices, mémos, vidéos, et ressources complémentaires.
- Salle de formation équipée : ordinateurs, imprimante, vidéoprojecteur, tableau numérique.
- Documents fournis pour chaque module : contenu détaillé, mémo récapitulatif, références bibliographiques, veille sectorielle.
- Accès à une newsletter pédagogique mensuelle pour enrichir la culture professionnelle des apprenants.

Équipements nécessaires : Les apprenants doivent disposer d'un ordinateur ou une tablette, compatible avec les outils bureautiques (Word, Excel, PowerPoint).

Méthodes pédagogiques

- Méthodes actives et participatives (études de cas, travaux de groupe, ateliers pratiques)
- Mises en situation professionnelles et jeux de rôles
- Pédagogie différenciée : classes inversées, individualisation, remédiation.
- Utilisation d'outils numériques interactifs : quiz, supports dynamiques (Genially, Wooclap, Kahoot...).

Stage en entreprise

Le stage constitue une composante essentielle du parcours en formation continue. Il permet à l'apprenant de :

- Mettre en œuvre les compétences acquises en centre de formation ;
- Réaliser les productions nécessaires à l'évaluation (dossier professionnel, fiche technique, carnet de stage, etc.) ;
- Découvrir concrètement le fonctionnement du métier et du secteur visé ;
- Valider son projet professionnel.

Les formations suivies en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ne nécessitent pas de stage supplémentaire. Une convention de stage tripartite peut être établie sur demande. Elle précise :

- Les missions confiées à l'apprenant,
- Les objectifs pédagogiques,
- Les modalités de tutorat et d'évaluation en entreprise.

Le règlement de cet examen prévoit une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines, soit un total de 490 heures de présence en entreprise.

- Pour l'épreuve EP1, un stage professionnel doit se faire dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 (tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) d'une durée minimale de sept semaines consécutives,
- Pour l'épreuve EP2, un stage professionnel doit se faire dans une entreprise proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 (entremets et petits gâteaux) d'une durée minimale de sept semaines consécutives.

Cette période de stage peut éventuellement être réduite sur demande justifiée du candidat auprès du recteur de son académie de résidence.

Les 14 semaines de stage doivent être réalisées avant l'inscription à l'examen du CAP.

Dispositif de suivi de la formation

- Évaluation diagnostique en début de formation pour adapter le parcours.
- Évaluations formatives régulières (QCM, exercices, projets, activités en groupe).
- Suivi de la présence : feuilles d'émargement (présentiel), suivi des connexions (distanciel), feuilles spécifiques pour les stages.
- Suivi administratif : preuve d'inscription sur CERES, convocation à l'examen, certificat de réalisation en fin de parcours.
- Compte rendu de stage rédigé avec l'entreprise pour valider l'acquisition des compétences en situation réelle.
- Questionnaires d'évaluation à chaud à la fin du parcours et questionnaires de suivi à 6 mois pour mesurer l'impact de la formation (insertion professionnelle, retour d'expérience)

Assistance technique et pédagogique (Modalité pédagogique : distanciel & hybride)

Les candidats en formation à distance bénéficient, dès le démarrage, d'une session d'introduction à l'environnement numérique . Cette session permet une prise en main guidée de la plateforme de formation et des outils pédagogiques, avec des explications claires, quel que soit le niveau de maîtrise informatique du candidat.

Tout au long de la formation, chaque candidat dispose d'une assistance technique et pédagogique individualisée , quel que soit le format choisi (distanciel, hybride, synchrone ou asynchrone) et les modalités d'apprentissage.

Assistance pédagogique : Des temps d'échange personnalisés sont organisés avec le référent pédagogique pour répondre aux besoins spécifiques du candidat. Ces échanges peuvent porter sur : la compréhension du référentiel de certification , l'analyse des compétences attendues, la méthodologie pédagogique, l'exploitation des ressources mises à disposition, la mise en valeur des acquis et des expériences dans le cadre des activités d'apprentissage ou des projets évalués.

Assistance technique : L'accompagnement technique permet de : faciliter l'utilisation des outils numériques de la plateforme (visioconférence, dépôt de devoirs, navigation entre les modules), gérer les accès aux supports de cours et activités en ligne, résoudre les problèmes liés aux documents partagés ou aux outils bureautiques utilisés. Une attention spécifique est à la portée des personnes ayant des difficultés d'utilisation des outils numériques, avec des supports et des démonstrations adaptés.

Référente technique et pédagogique : Mme ANNAB Assia est l'interlocutrice référente pour toutes les questions techniques et pédagogiques. Elle est joignable : par téléphone au 06 23 63 05 65, ou par e-mail à contact@synoptence.com, du lundi au vendredi, de 9h à 17h, avec un délai de réponse garanti sous 24 heures ouvrées.

Suivi individualisé et points d'étape : Un suivi personnalisé régulier est mis en place tout au long du parcours. Des points d'étape sont inscrits au planning pédagogique afin de : suivre la progression du candidat, identifier d'éventuelles difficultés, adapter les contenus, les supports ou le rythme de formation.

Modalité d'évaluation

- Évaluations formatives régulières (quiz, productions, mises en situation)
- Examens blancs pour chaque épreuve
- Constitution du dossier professionnel
- Entretien oral de validation

Modalités de passage de l'examen

L'inscription au CAP s'effectue entre octobre et novembre avec l'accompagnement de l'équipe administrative de SYNOPTENCE, même si la formation a débuté avant cette période.

Si la formation commence après novembre, l'inscription sera reportée à l'année suivante, pour un passage à la session suivante.

L'épreuve se déroule dans un centre d'examen de votre département, désigné par l'Éducation nationale.

Seuls les candidats ayant rendu toutes les productions exigées et réalisées les périodes de stages seront autorisés à se présenter à l'examen.

Épreuves à passer selon le CAP :

- Épreuve EP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage - Unité : UP1 - Coef. : 8 - Mode : Ponctuel écrit, pratique et oral - Durée : 5h30
- Épreuve EP2 Entremets et petits gâteaux - Unité : UP2 - Coef. : 7 - Mode : Ponctuel écrit, pratique et oral - Durée : 5h30

Certification par bloc de compétences

Le CAP est délivré par l'Éducation nationale après validation de l'ensemble des blocs de compétences du référentiel officiel. La certification est possible par capitalisation des blocs (en cas de redoublement ou de validation partielle). Chaque bloc correspond à une épreuve professionnelle ou générale (ex. : EP1, EP2, EG1...).

Les candidats peuvent également accéder à la certification via la VAE, selon les dispositions du Code de l'Éducation.

Prix de la formation et modalités de financement

Prix : 2 200 €

(Tarifs de base susceptibles d'ajustement en fonction du positionnement initial du candidat)

Financements possibles :

- OPCO (plan de développement ou alternance)
- PTP (salariés en reconversion)
- France Travail (AIF, AFC, aides régionales via KAIROS)
- Contrat de professionnalisation
- Financement personnel (paiement échelonné possible)
- CPF

Informations et contact :

06 23 63 05 65
contact@synoptence.com
3 boulevard de l'Europe,
68100 Mulhouse.

Accessibilité

L'organisme SYNOPTENCE répond à ce jour aux normes d'accessibilité en vigueur. Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les aménagements à prévoir. Des aménagements d'examen sont également possibles pour garantir l'égalité des chances et l'accessibilité à la certification pour tous. Voir notre page sur l'accessibilité en formation.

Contact référent handicap :
ANNAB Assia - 0623630565 - contact@synoptence.com
(délai de réponse : 48h)

Indicateurs de résultats – CFA SYNOPTENCE

Taux d'obtention de la certification : en cours de collecte
Taux de poursuite d'études : en cours de collecte
Taux d'interruption en cours de formation : en cours de collecte
Taux d'insertion professionnelle à l'issue de la formation : en cours de collecte
Taux de rupture des contrats d'apprentissage : en cours de collecte

* Les données sont actuellement en cours de collecte. Elles seront diffusées à l'issue des premières sessions de formation. Les indicateurs sont calculés et diffusés via la plateforme InserJeunes et à partir des données internes du CFA SYNOPTENCE