



# PATISSIER

**CAP**  
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE  
RNCP N°35316

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Pâtissier (niveau 3) est le 1<sup>er</sup> niveau de qualification requis pour intégrer le secteur de la pâtisserie.

Le titulaire du CAP Pâtissier disposera des fondamentaux pour exercer son métier.

Il peut poursuivre son cursus de formation vers une Mention Complémentaire Chocolatier ou Glacier (niveau 3), puis vers un BTM Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5).

Ce métier nécessite de posséder des aptitudes artistiques et créatives.

## OBJECTIFS

- ✓ Être capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie.
- ✓ Être capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Être capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Être capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ✓ Être capable de participer à la gestion des stocks.

## DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

## TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.  
Autres situations : nous consulter.

## MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

## MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°35316.

## PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3<sup>ème</sup> (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



## LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

## CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
Développeurs de l'apprentissage  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite

**84%**

Taux de satisfaction globale

**76%**

Taux d'insertion professionnelle

**70%**

Taux de recommandation

**83%**

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- Technologie professionnelle
- Sciences alimentaires
- Gestion appliquée

### MODULES GENERAUX

- Français / Histoire – Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliquées et cultures artistiques

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

### MODALITES D'EVALUATION

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.

Évaluations formatives :

- quizz, QCM
- exercices pratiques
- présentation morale
- évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

Conditions générales de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

