



CAP PATISSERIE – Rentrée 2024/2026

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3^{ème}.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Préparation des pâtes sucrées et salées, maîtrise des cuissons
- Réalisation des petits fours, des entremets, des crèmes, des garnitures sucrées
- Confection des gâteaux divers et variés
- Maîtrise des ustensiles de pâtisserie et entretien du matériel
- Valorisation des produits auprès de la clientèle

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études en BTM pâtisserie ou en mention complémentaire. Positionnement marché de l'emploi en tant que commis pâtissier.

Contenu pédagogique de la formation



Bloc n° 1 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

Bloc n° 2 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

Bloc facultatif – Arts appliqués et cultures artistiques - Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design.

- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Contenu pédagogique de la formation



Bloc n° 3– Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Bloc n°4 – Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

Contenu pédagogique de la formation



Bloc n° 5 – Education physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Bloc n° 6– 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
- Agir face à une situation d'urgence

Bloc n° 7– Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Repartition horaires de la formation



Enseignement professionnel	Travaux pratiques 5H/semaine	Atelier expérimentaux 2X3H/semaine	Technologie 2H/semaine
Enseignement general	Economie Gestion Hôtelière 2H/semaine	Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet	Sciences appliqués 2H/semaine
Prévention santé environnement 2H/semaine	Anglais 2H/semaine	Français Histoire Droit civique 3H/semaine	Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine
EPS 2H/semaine	Arts appliqués 1H/semaine	Espagnol 2H/semaine	Accompagnement personnalisé 3H/semaine



• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures de septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

• PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuelle en fin de session 2026

Epreuves de pratique professionnelle

Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option

• VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 12

• DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1^{ère} année, 405 heures la 2^{ème} année) ; de septembre 2024 à juin 2026.

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7047 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Lien fiche RNCP: https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/Certificateur_ministère_de_l'Éducation_nationale_et_de_la_jeunesse

Les informations liées à la formation

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service handicap de L'UFA: n.dussart@saint-jo.com

• VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: blaurent@saint-jo.com

Experte apprentissage: peudpiece.j@cfajeambosco.fr



Taux de réussite aux examens session 2023

75% d'obtention du diplôme

0% d'interruption en cours de formation

100% de taux d'insertion professionnelle à 6 mois dans l'un des métiers visés par la certification

75% de taux de poursuite d'études



COORDONNÉES

UFA Saint Joseph
 9 Quai Amédée Couesnon
 02400 Château-Thierry
 03,23,84,98,80
secretariat@saint-jo.com