



**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PATISSERIE
PAR XENUS FORMATION
diplôme de niveau 3**



<p><u>SITE</u> : Xenus Formation au 65 TER rue du général de Gaulle au Tampon</p> <p><u>Durée et nombre d'heure</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- 12 mois (402 heures)- 24 mois (804 heures) <p><u>CODE RNCP</u> :35316</p> <p>Accessibilité des personnes en situation de handicap</p>	<p><u>CONTACTS</u></p> <p>Accueil:0263 05 63 09</p> <p>Responsable pédagogique : 0692 15 91 88</p> <p>Référent handicap : Madame Blard Emilie mail: xenusps@gmail.com</p> <p>Référent mobilité : Monsieur Lovelace 0692 05 62 50</p> <p>mail du centre de formation: xenusformation@gmail.com</p>
<p><u>PRÉ-REQUIS</u></p> <p>-Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français.</p>	<p><u>MODALITÉS D'ADMISSION</u></p> <p>-Etude du dossier et entretien de motivation -inscription tout au long de l'année</p>
<p><u>DESCRIPTION DÉTAILLÉE</u></p> <p>les points forts de la formation</p> <ul style="list-style-type: none">- formation en alternance (théorie et pratique)- insertion professionnelle rapide et ou poursuite d'étude	<p><u>OBJECTIF DE LA FORMATION</u></p> <p>Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none">- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,

	<p>- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.</p> <p>Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.</p>
--	---

CONTENU DE LA FORMATION

→ Domaines professionnels :

Pôle 1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- ▶ Approvisionnement et stockage
- ▶ Organisation du travail selon les consignes données
- ▶ Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

Pôle 2

Entremets et petits gâteaux

- ▶ Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- ▶ Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- ▶ Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- ▶ Valorisation des produits finis

→ Domaines généraux :

FRANCAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE-EDUCATION CIVIQUE
MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES
LANGUE VIVANTE
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE
PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT

Epreuves

EP1– Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage-coef 10 épreuve ponctuelle écrite, pratique et oral d'une durée de 6 heures et 30 minutes

EP2– Entremets et petits gâteaux-coef 7 épreuve ponctuelle écrite et pratique d'une durée de 5 heures

EG1/Français et histoire- géographie-éducation civique- coef 3 épreuve ponctuelle écrite et oral d'une durée de 2 heures et 15 minutes

EG2/Mathématiques-sciences physiques et chimiques- coef 2 épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures

EG3/EPS-coef 1 épreuve ponctuelle

EG4/Langue vivante-coef 1 épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes

DURÉE ET RYTHMES DE LA FORMATION

En alternance par apprentissage : 1 journée de formation par semaine

PRIX DE LA FORMATION

Par alternance Prise en charge par l'OPCO entre 7500 euros et 9000 euros HT
« TVA non applicable - article 293 B du CGI »

MÉTHODES MOBILISÉS

- exposé,démonstration,mise en situation,jeu de rôle
- plateau technique:mise en situation(pratique)présentiel

MODALITES D'EVALUATION

- évaluation diagnostique,formative,sommative
- bilan intermédiaire
- questionnaire de satisfaction
- enquête post-formation

MODALITÉS DE VALIDATION

Epreuves ponctuelles à l'examen final

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Débouchés:

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale,restaurant traditionnel ou collectif,en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.Il pourra avec de l'expérience professionnelle s'installer à son compte.