


## CAP Pâtissier

Nice

 Formation éligible  
au CPF

 Formation réalisable  
en alternance

### Les + de la formation

Contrôle en cours de formation et programmation des évaluations calée sur la progression des stagiaires  
Dynamique d'apprentissage construite sur des simulations professionnelles et sur la mobilisation du groupe  
Expérience des formateurs et expertise sur le contenu et les attendus du diplôme  
Indicateurs 2023 (tous financements confondus)  
Taux de réussite : 96%  
Taux de satisfaction : 92%  
Taux d'insertion en emploi : 60%  
Taux de poursuite d'études : 20%  
Les atouts de l'établissement: plateaux techniques rénovés et matériel récents (2 laboratoires en pâtisserie, 1 glacerie et chocolaterie) , 1 poste par stagiaire,

## LA FORMATION

### OBJECTIFS

Acquérir les bases théoriques et pratiques pour devenir ouvrier-pâtissier : savoir fabriquer et présenter les produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des 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.

Le titulaire du CAP pâtissier participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et conservation des produits réalisés. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle et peut travailler dans le secteur artisanal, hôtellerie restauration, agroalimentaire, grande ou moyenne distribution et restauration collective.

### PROGRAMME

#### BC01 - Production de petits fours et 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

#### BC02 - 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

#### BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

#### BC04 - Mathématiques et physique - chimie

#### BC05 - Education physique et sportive

#### BC06 - Langue vivante étrangère

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.

#### BC07 - 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

## VALIDATION(S)

- Diplôme du ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse de Niveau 3 (CAP)  
+ d'informations sur cette certification (RNCP38765, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

## A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

### PUBLICS

Tous publics

### PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème des collèges ou expérience équivalente

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DATES DE SESSION

du 16 sep 2024 au 13 juin 2025

**FINANCEMENT FRANCE TRAVAIL**

**DIVERS FINANCEMENTS**

### DURÉE

Durée totale maximale de 1000 heures dont 490 heures en entreprise et 510 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

### EFFECTIFS

12 personnes

## MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

### Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

### Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé
- Formation en entreprise sur poste de travail
- Cours collectifs
- Prestation réalisée en présentiel et/ou à distance

### Équipements

- Centre de ressources
- Plateaux techniques équipés
- Salle équipée de postes informatiques en réseau
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

### Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Possibilité d'un accompagnement post-formation, y compris pour poursuite de parcours, vers MC Pâtisserie Chocolaterie, Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification,

accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

## EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, ou intervenants professionnels formés à la pédagogie et l'individualisation des apprentissages  
Évaluateurs experts de l'observation et l'analyse des résultats (maîtrise des compétences).

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Selon la typologie de public (formation continue ou apprentissage), les modalités d'évaluation et de certification varient :

Contrôles en cours de formation (CCF)

Mix entre CCF et évaluation ponctuelle

Possibilité de valider un/des blocs de compétences

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est de : à vie (sans limitation de durée)

## FINANCEMENTS

### TARIF

Prix total T.T.C : 7650.00 euros

Prix horaire T.T.C : 15.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

## FINANCEMENTS

### Session du 16 septembre 2024 au 13 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation bénéficie d'un financement spécifique de Pôle Emploi (places attribuées sous conditions). Elle est néanmoins ouverte à tous les publics répondant aux prérequis. Son organisation en alternance permet d'accueillir des personnes en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. Nous contacter pour plus d'informations.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

### COMMENT S'INSCRIRE ?

Envoyer CV et LM

Test de positionnement et Entretien (en individuel ou en collectif)

Pour les DE : validation du projet par le CEP , notamment via enquête terrain ou immersion

La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs. Veuillez nous contacter.

## RÉUNION D'INFORMATION COLLECTIVE

Faire valider son projet par son CEP

## APRÈS LA FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier peut occuper un emploi d'ouvrier de production:

- dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...)
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...)
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...)
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...)
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

## COMMODITÉS

### Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

L'établissement est accessible aux personnes handicapées (salles en rez-de-chaussée et ascenseurs)

### Restauration

Un restaurant collectif et la cafétéria du foyer sont accessibles aux stagiaires. Nous disposons aussi de 3 restaurants d'application.

### Transport

Le lycée Paul AUGIER est situé à 50 mètres de la gare SNCF de Nice Saint Augustin et desservi par les lignes de tram 2 et 3 , bus et bus interurbain (

## INFORMATIONS PRATIQUES

### CONTACTS

Marie-Raphaëlle MORIN - Conseillère en Formation Professionnelle  
T. 06 03 51 48 57 | marie-raphaelle.morin@ac-nice.fr

Angélique GNAMIEN - Coordinatrice  
T. 04 93 72 77 80 | angelique.gnamien@ac-nice.fr

### LIEU DE FORMATION

Lycée Jeanne et Paul Augier | 163 Bd René Cassin | 06000 Nice

### ORGANISME

#### GRETA-CFA Côte d'Azur

Siège : Lycée technique régional les Eucalyptus 06200 Nice

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 9306P002706