CAP PÂTISSERIE

FORMATION ADULTE

OBJECTIFS

- **PRÉPARER** les pâtisseries, **ORGANISER** leur fabrication
- **GÉRER** les stocks d'ingrédients
- **FABRIQUER**, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

mis à jour le 9 mars 2023

3ifa.fr

3ifa

Centre de Formation des Apprentis

FORMATION GRATUITE

CAP PÂTISSERIE

3ifa

Centre de Formation des Apprentis

Formation financée par la Région Normandie et cofinancée par l'Union européenne.

ORGANISATION

- Durée : 9 mois
- De septembre à juin
- 21 semaines de formation (lun. au ven.) dont 80h à distance
- 16 semaines en entreprise
- Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits ou non à Pôle Emploi :

- sortis de formation initiale (statut scolaire et apprentissage) depuis plus de 9 mois
- sans qualification professionnelle ou dont la qualification professionnelle ne permet pas l'accès à un emploi durable ou recherchant une évolution professionnelle dans une logique de formation tout au long de la vie

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie et Confiserie spécialisées
- CAP Boulanger

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Français
- Histoire/Géographie – Enseignement moral et civique
- Éducation Physique et Sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante obligatoire : Anglais
- Prévention-Santé-Environnement

MODULES COMPLÉMENTAIRES

- Sauveteur Secouriste du Travail
- Compétences numériques
- Relations commerciales
- Gestion d'entreprise
- Techniques de recherche d'emploi

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de pâtisserie
- Fabrication de pâtisseries :
- Petits fours secs et moelleux
- Viennoiseries
- Tartes et tartelettes
- Gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux
- Sciences appliquées
- Gestion appliquées
- Chef d'œuvreRéaliser des fabrications traiteur
- Commercialiser et vendre
- Contrôler la qualité
- Chef d'œuvre
- Arts appliqués

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- Pâtisserie artisanale
- Boulangerie-pâtisserie artisanale
- Entreprise industrielle
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Traiteur

DÉBOUCHÉS

- Pâtissier
- Ouvrier de production

LES APPORTS DU 3ifa

- Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire spécialisé. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- Préparation à la Certification SST
- Préparation à la Certification PIX
- Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- Minutie
- Patience
- Bonne résistance physique
- Organisation
- Sens de l'esthétisme
- Être à l'écoute

3ifa.fr

CFA 3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr