

**Financement**

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

**Organisme responsable et contact**

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

**Accès à la formation**

Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Socle commun de connaissances, de compétences

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

**Objectif de la formation**

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 : - 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. 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.

**Contenu et modalités d'organisation**

Activités professionnelles Pôle 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage de voyage UP1: ? Approvisionnement et stockage ? Organisation du travail selon les consignes données ? Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes - 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 Pôle 2 Entremets et petits gâteaux UP2: ? 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 - 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 Général Bloc n° 3 Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique UG1 Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien Bloc n° 4 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques UG2: - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un

...  
Parcours de formation personnalisable ?      Oui      Type de parcours      Mixte

**Validation(s) Visée(s)**

**CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

**NON  
COMpte  
FORMATION** Éligible au CPF

**Et après ?**

Suite de parcours

Après le CAP, il est possible de poursuivre dans un diplôme de même niveau (autre CAP du secteur de la boulangerie ou de la pâtisserie, mention complémentaire) ou de niveau 4 (bac professionnel ou brevet technique des métiers) en alternance au sein de l'organisme de formation.

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00340573	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		Non éligible	<b>Contrat pro</b>
00340574	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		<b>MON COMpte FORMATION</b>	<b>FPC</b>
00345705	du 02/08/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		Non éligible	<b>Contrat app</b>
00374419	du 16/07/2024 au 16/07/2026	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		<b>MON COMpte FORMATION</b>	<b>FPC</b>
00374420	du 16/07/2024 au 16/07/2026	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		Non éligible	<b>Contrat pro</b>

<b>00438217</b>	du 01/09/2024 au 16/07/2026	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>	Non éligible	
<b>00533268</b>	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		
<b>00533267</b>	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>	Non éligible	
<b>00533234</b>	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>	Non éligible	
<b>00649009</b>	du 31/08/2026 au 07/07/2028	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>	Non éligible	
<b>00649010</b>	du 31/08/2026 au 07/07/2028	Tulle (19)	<b>EIMCL 13 VENTS</b>		