

CAP pâtissier en 2 ans

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et
contact

LES COMPAGNONS DU DEVOIR
NOUVELLE-AQUITAINE
Lise COUTIN
05.32.09.07.48
lcoutin@compagnons-du-devoir.com

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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 15 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenu et modalités d'organisation

Monde de la pâtisserie : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert. **Technologie professionnelle :** l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée. **Sciences appliquées :** il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux. **Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial :** initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles. La formation des élèves de LP comprend un stage de 16 semaines en entreprise.

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Selon niveau

Oui

Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)




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




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)

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169306	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE		Non éligible	
00227435	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE		Non éligible	
00277238	du 05/09/2022 au 28/06/2024	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE		Non éligible	

00341188	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE	Non éligible	
00429530	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE	Non éligible	
00542438	du 01/09/2025 au 02/07/2027	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE	Non éligible	
00651482	du 31/08/2026 au 02/07/2028	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE- AQUITAINE	Non éligible	