

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE- FCMB 64  
MOREAU Nelly  
06.42.83.11.88  
nelly.moreau@compagnonsdutordefrance.org

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarie(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

## Conditions d'accès :

Conditions d'accès au contrat d'apprentissage

## Prérequis pédagogiques :

Maîtriser les savoirs de base en lien avec la qualification visée (mathématiques et français)

## 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

Bloc de compétences N°1: Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage - Approvisionnement et stockage - Organisation du travail selon les consignes données - Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes Bloc de compétences N°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 Bloc de compétences N°3: Français - Histoire géographie - Enseignement moral et civique Bloc de compétences N°4: Mathématiques - Sciences physiques et chimiques Bloc de compétences N°5: Education physique et sportive Bloc de compétences N°6: Langue vivante obligatoire Bloc de compétences N°7: Arts appliqués et cultures artistiques

Durées de la formation \*840h en cours du jour  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00286118	du 01/09/2022 au 31/07/2024	(64)	COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE- FCMB 64		Non éligible	 
00339294	du 01/09/2023 au 31/07/2025	(64)	COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE- FCMB 64		Non éligible	
00429455	du 02/09/2024 au 31/07/2026	(64)	COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE- FCMB 64		Non éligible	