CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Pâtissier

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.
Quel que soit le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux

Pour l'ensemble de ces pôles, l'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention du diplôme.

Avec son CAP, le titulaire domine ces différentes étapes :

- façonnage des pâtes, fermentation, cuisson ;
- réalisation des crèmes, sirops, coulis, sauces ;
- réalisation de décors à base de sucre, chocolat, fruits ou de nappage.

Il doit maîtriser les notions de commerce s'il veut s'installer à son compte.
Il doit connaître les ingrédients utilisés, maîtriser les techniques de préparation, de cuisson, de conservation des pâtes et des garnitures.

Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier confectionne toutes sortes de tartes et de gâteaux : choux, génoises, biscuits… Il élabore aussi des viennoiseries (brioches, croissants…).
A l'occasion des fêtes, il réalise les bûches de Noël, les galettes des rois, des gâteaux d'anniversaire…
Farine, sucre, laitage… le professionnel sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Les différentes pâtes, leur fabrication, leur cuisson et leur réfrigération n'ont pas de secret pour lui.
Le pâtissier doit aussi faire preuve de créativité pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, rubans de chocolat ou de nougatine…
Le pâtissier doit avoir une bonne résistance physique : se lever tôt, travailler les week-ends et jours fériés, travailler debout derrière les fourneaux, rythme de travail rapide.

Débouchés

Dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-confiserie, ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces, les pâtisseries semi-industrielles, partout ce diplômé a sa place. Egalement dans un restaurant où il peut être amené à préparer en plus quiches et pizzas.
On peut même dire qu'il est attendu, car les débouchés restent importants, les horaires chargés à certaines périodes, les jours fériés ou les week-ends sacrifiés découragent les intéressés.
Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Grille horaire (a)	1ère année	2ème année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h

Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	**101h30**	**91h**
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	**7**	**7**

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

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, œufs, 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 créée.

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.

Blocs de compétences

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, Gérer la réception des produits, Effectuer le suivi des produits stockés, Organiser son poste de travail, Appliquer les règles d'hygiène, Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication, Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues, Evaluer sa production.

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, 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.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines. Deux périodes non consécutives en 1ère année et deux périodes consécutives ou non en 2ème année. La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, coeff. 8 (dont coeff. 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre)
- Entremets et petits gâteaux, coeff. 7

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie, Enseignement moral et civique coeff. 3
- Mathématiques et physique chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1
- Prévention-santé- environnement, coeff. 1
- Epreuve facultative : Arts appliqués et culture artistique

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Autre CAP: Boulanger, Chocolatier-confiseur (en 1 an)
- Brevet professionnel (BP) Boulanger

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

- Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier
- Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur

Pour connaitre les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Ariège (09)
Foix - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège ***A***
Aude (11)
Lézignan-Corbières - CFAI Henri Martin de l'Aude ***A***
Aveyron (12)
Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron ***A***
Gard (30)
Nîmes - Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA du Gard ***A***
Nîmes – CFA des compagnons du devoir ***A***
Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) ***I***
Haute-Garonne (31)
Gourdan-Polignan - CFA du Comminges ***A***
Muret - Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne ***A***
Hérault (34)
Clermont l'Hérault – Institut Marie Sagnier ***A***
Montpellier – IRFMA - Ecole des métiers de l'Hérault ***A***
Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) ***I***
Sète - Centre de formation d'apprentis municipal Nicolas Albano - Sète ***A***
Lot (46)
Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot ***A***
Lozère (48)
Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère ***A***
Hautes-Pyrénées (65)
Tarbes - École des Métiers des Hautes-Pyrénées ***A***
Pyrénées-Orientales (66)
Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) ***I***
Tarn (81)
Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat ***A***
Tarn-et-Garonne (82)
Castelsarrasin - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean de Prades (Public) ***I***
Montauban - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers ***A***

I *formation initiale*
A *formation en apprentissage*
Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse