MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Ormoy-La-Rivière



CAP PÂTISSIER



L'ESPRIT MFR

• Établissement à taille humaine
• Équipe présente sur le site du lundi au vendredi
• Formateurs/formatrices issus du monde professionnel et bénéficiant de formations permanentes
• Établissement reconnu par les professionnels
•Hébergement et espaces de vie sereins

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

PUBLIC CONCERNÉ

• Avoir entre 16 et 29 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3ème)
• Accessible aux personnes en situation d'handicap (*)

DÉLAIS D'ACCÈS

• Inscription à partir de février.
Pour une éventuelle rentrée différée, nous consulter

CONDITIONS D'ADMISSION

• Avoir signé un contrat d'apprentissage

DURÉE& DATES

• Formation en 2 ans ou 1 an
• De septembre à juin
• Minimum 400 heures de formation par an en centre de formation, 800 heures sur 2 ans

(*) Pour toute information, vous pouvez contacter notre **Référent Handicap** aline.carpentier@mfr.asso.fr

RNCP38765 - Date d'enregistrement 01/09/2024



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

CAP PÂTISSIER

OBJECTIFS

• Exécuter de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtissiers
• Faire preuve d'habileté et de dextérité, s'adapter aux différents postes (tours entremets, cuissons,...) selon la structure de l'entreprise
• Travailler avec rigueur
• Avoir une sensibilité organoleptique et esthétique
• Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
• Avoir le sens du travail en équipe

MODALITÉS DE CERTIFICATION

• Diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse à partir d'épreuves terminales en fin de cycles

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

• Cours, mises en situation, travaux pratiques, interventions de professionnels, pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en centre de entreprise.
• Accompagnement particulier pour les candidats avec une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH)

POURSUITE D'ÉTUDES

• Certificat de spécialisation "technique detour en boulangerie et en pâtisserie" en 1 an
• Certificat de spécialisation "Pâtisserie de boutique" en 1 an
• CAP Boulanger en 1 an CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
• BAC PRO Boulanger-Pâtissier en 2 ans
• Brevet Technique des Métiers confiseur - glacier- traiteur en 2 ans

COORDONNÉES

CFA MFR du Moulin de la Planche
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière
01 64 94 58 98 - mfr.ormoy-la-riviere@mfr.asso.fr
Établissement Privé sous contrat avec l'État

CONTENUS DE LA FORMATION

Bloc 1 : Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
• 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
Bloc 2 : Production d'entremets et petits gâteaux
• 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
Enseignement général
• Prévention-santé-environnement (PSE)
• Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
• Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
• Éducation physique et sportive
• Langue vivante étrangère
• Arts appliqués

DÉBOUCHÉS

• Pâtissier dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution
• Pâtissier en restauration

COÛT DE LA FORMATION

Retrouvez nos tarifs et nos conditions Générales de Vente sur notre site internet.

Retrouvez les taux de réussites, taux d'insertion, taux de satisfaction sur notre site internet : www.cfa-moulindelaplanche.fr