



Osez
l'Excellence !
www.cma-herault.fr



CAP Pâtissier

CAP - 2 ans

Le titulaire du CAP pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

La formation

Niveau 3

Durée : 2 ans en présentiel et en alternance & 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

- 840 heures de formation au CFA

Accessible aux :

- jeunes de 16 à 29 ans révolus
- personnes handicapées (contacter notre référent handicap*), sans limite d'âge
- sportifs de haut niveau, sans limite d'âge

Démarrage de la formation : septembre

Tarif : coût annuel de la formation : 7 071 € pris en charge par l'OPCO

Reste à charge apprenti : 0 €

Reste à charge employeur : 0 €

Modalités d'évaluation : ponctuel

Validation par bloc de compétences : non

Quels débouchés ?

- Pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur.
- Hôtellerie-restauration
- Grande distribution
- Industrie agroalimentaire



MATIÈRES ▼

Enseignement professionnel	20h/semaine
Pratique professionnelle	9
Technologie	2
Sciences de l'alimentation	2
Prévention Santé Environnement (PSE)	2
CEEJ	2
Arts appliqués à la pâtisserie	3

Enseignement général	15h/semaine
Français	2
Mathématiques	3
Sciences physiques et chimiques	3
Histoire et géographie	3
Éducation physique et sportive	2
Langue vivante	2

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Adopter les bonnes attitudes professionnelles
- Participer à une démarche de qualité sanitaire, d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Planifier l'exécution d'une fabrication : mise en place du poste de travail
- Mettre en forme les préparations

LES



Formation prise en charge & rémunérée
Double statut : salarié & étudiant
Suivi pédagogique
Acquisition d'une expérience professionnelle

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau 34187 Montpellier Cedex

Contact entreprise : Sandra LABARE - s.labare@cma-herault.fr - 04 48 18 72 17 - 06 84 08 97 95

Contact stagiaire : Sarah MARTIN - s.martin@cma-herault.fr - 04 48 18 72 16 - 06 29 65 77 41

* **Référent handicap** : Catherine THIBAUT - c.thibault@cma-herault.fr - 04 48 18 72 19