

CAP PÂTISSIER



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Préparer les pâtisseries, organiser leur fabrication

Gérer les stocks d'ingrédients

Fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation



CAP PÂTISSIER

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 2 ans
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation par an
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ Le CAP pâtisserie s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- ⊗ Nous consulter pour les autres publics.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ MC Pâtisserie de boutique
- ⊗ CAP boulanger
- ⊗ CAP Chocolatier Confiseur

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de pâtisserie
- ⊗ Fabrication de pâtisseries :
- ⊗ Petits fours secs et moelleux
- ⊗ Viennoiseries
- ⊗ Tartes et tartelettes
- ⊗ Gâteaux de voyage
- ⊗ Entremets et petits gâteaux
- ⊗ Sciences appliquées
- ⊗ Gestion appliquée
- ⊗ Chef d'œuvre

Enseignement Général

- ⊗ Mathématiques, physique et chimique
- ⊗ Français
- ⊗ Histoire/géographie – enseignement moral et civique
- ⊗ Education physique et sportive
- ⊗ Arts appliqués et cultures artistiques
- ⊗ Langue vivante obligatoire : anglais
- ⊗ Prévention-santé-environnement

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Pâtissier
- ⊗ Ouvrier de production

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Pâtisserie artisanale
- ⊗ Boulangerie-pâtisserie artisanale
- ⊗ Entreprise industrielle
- ⊗ Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- ⊗ Traiteur

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de
- ⊗ Pâtisserie.
- ⊗ Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez
notre référente accessibilité, Christelle
Fromont - cfromont@3ifa.fr