



Alternance

CAP

Pâtisserie
en 2 ans

Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

- 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.

Débouchés

- Pâtissier
- Ouvrier de production

Poursuite d'étude

- MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie et Confiserie spécialisées
- CAP Boulanger

FORMATION GRATUITE

www.3ifa.fr

2021



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr

02 33 28 76 76

Déroulement

- Durée : **2 ans**
- De septembre à juin
- 12 semaines de formation
- 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- Du lundi au vendredi
- Lieu : **CFA 3ifa d'Alençon**

Qualités nécessaires

- Minutie
- Patience
- Bonne résistance physique
- Organisation
- Sens de l'esthétisme
- Être à l'écoute

Public et pré requis

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

Entreprises d'accueil

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

Inscription

candidature.3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr
02 33 28 76 76

CAP Pâtisserie

Contenu de la formation

● ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Français
- Histoire/Géographie – Enseignement moral et civique
- Éducation Physique et Sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante obligatoire : Anglais
- Prévention-Santé-Environnement

● 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 appliquées
- Chef d'œuvre

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.



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

