

CAP pâtissier

Objectif

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. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Livron-sur-Drôme - Du 30/09/2019 au 15/05/2020

- Association Drôme Ardèche de formation[...] - 5 rue de la Sablière - Site Lucien Ravit - 26250 Livron-sur-Drôme
- [Association Drôme Ardèche de formation professionnelle - Centre de formation multipro Drôme-Ardèche \(ADAFP - CFMDA\)](#) - Tél : 04 75 61 69 55
- Contact : Franck Bourret - Tél : 04 75 61 69 55


Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

Public : Tout public

Public relevant du conseil régional, demandeurs d'emploi, formation financée par l'entreprise ou par le particulier

Aire de recrutement : Autres

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

Programme

Enseignement technique et professionnel

Monde de la pâtisserie : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique, comment personnaliser un dessert.

Technologie professionnelle : connaissance des matières premières (farine, œufs, produits sucrés, fruits, etc.), de leur stockage et de leur utilisation en pâtisserie.

Pratique professionnelle : connaissance des techniques de fabrication et de cuisson des pâtes, des crèmes, des sauces, des coulis, des décors ect.. des desserts et entremets.

Cette certification est composée de :

- Ufac Langues vivantes étrangères
- UG 1. Français et histoire-géographie
- UG 2. Mathématiques et sciences
- UG 3. Éducation physique et sportive
- UP 1. Approvisionnement et gestion de stocks
- UP 2. Fabrication de pâtisseries

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[CAP pâtissier](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Métiers préparés

[Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires](#)
[Pâtissier/ère](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Organisation des cours : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Durée en centre : 343 h

Durée en entreprise : 560 h

Durée totale : 903 h

Admission

Niveau d'entrée :

niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Recrutement :

Aucun prérequis de niveau.

Posséder un diplôme de niveau V ou plus permet d'être dispensé des enseignements généraux (Français, H-G, Math-Sciences)

Organisme responsable

[Association Drôme Ardèche de formation professionnelle - Centre de formation multipro Drôme-Ardèche \(ADAFP - CFMDA\)](#)

Association Drôme Ardèche de formation[...]

5 rue de la Sablière

Site Lucien Ravit

26250 Livron-sur-Drôme

Tél : 04 75 61 69 55

Portable : 06 95 86 44 46

Mail : fc@cfmda.fr

Site web : <http://www.cfmda.fr>

Réf : 26_84899
Mise à jour : 20/12/2018
