



le Centre des Apprentis d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Contact UFA

Lycée Charles de Foucauld

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

www.lyceefoucauld.fr

Formacode : 21528

Code NSF : 221

Code Rome : D1104

Le Centre des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

www.cfa-caa-alsace.fr

CAP

Pâtissier

CODE RNCP 38765 - Niveau 3

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Arrêté du 6 mars 2019



Pré-requis

- Sortir de 3ème
- Sortie de 3ème Prépa-Métiers

Objectifs

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Débouchés

- Pâtissier
- Pâtissier-traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 3

67% Taux de réussite

25% Taux de rupture

85% Taux de satisfaction

NC Taux de poursuite d'étude

60% Taux d'insertion professionnelle

INSERJEUNES
2019-2024
L'ÉVALUATION DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE DES APPRENTIS

Compétences visées

Tour, 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

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

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :
oui non

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Equipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

Poursuite d'études

- CAP Chocolatier-confiseur en 1 an, Mention Complémentaire
- BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.
Contacter le responsable pédagogique de l'UFA.

Modalités d'accès

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC