CAP_PAT_FCA V1_JAN_2025

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION
Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

CAP PATISSIER

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

FORMATION CONTINUE ADULTE

VERS QUELS MÉTIERS

> Poste d'ouvrier(ère) dans les secteurs suivants : pâtisserie artisanale, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), pâtisserie industrielle.

DURÉE

1

> 4 novembre 2025
> 400 heures en centre de formation

RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR
> 2 à 4 semaines en entreprise

STATUTS

- ☑ Apprenti(e) jusqu'à 29 ans révolu
- ☑ Stagiaire de la formation professionnelle continue
- ☑ Salarié(e)

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> NIVEAU A2 – Compétences clés en français et en mathématiques =
- Compréhension de textes simples
- Communication orale efficace
- Calculs de base

> Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact.
Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil.

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié qui exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtissiers, s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise, travaille avec rigueur, possède une sensibilité organoleptique et esthétique, applique les normes d'hygiène et de sécurité, et a le sens du travail en équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale
> Modalités de certification : Examen ponctuel
> Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
> Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
> N°RNCP : 38765
Date de publication de la fiche : 27/03/2024

QUELQUES CHIFFRES(1)

> 85,18 % de réussite à l'examen session juin 2024 (69 reçus sur 81 présentés)
> 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023
> 1,52 % de persévérance (2) en formation sur l'année scolaire
>6 mois après la formation :
96 % en poursuite de formation
4 % sur le marché de l'emploi dont :
98 % en emploi
2 % en recherche d'emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

> Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants :
- pâtisseries artisanales
- pâtisseries-boulangeries artisanales
- pâtisseries-chocolateries artisanales
- grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire pâtisserie).

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

> Réceptionner les produits
> Stocker les marchandises
> Organiser son travail selon les consignes données
> Élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
> Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
> Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux
> Réaliser les montages et finitions d'entremets et petits gâteaux
> Valoriser des produits finis

TARIFS (1)

>Coût de la formation pris en charge :
- Programme Régional un emploi=une formation/Visa métiers
- Via les opérateurs de compétences : https://www.francecompetences.fr

> REPAS : Possibilité de prendre un repas au self au tarif de 12€ par personne par jour

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.
Mme Line BULTEAU :
line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81
Mme Elisabeth TRAVERT :
elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. FLORIAN PERIDY

02 51 57 81 81 – florian.peridy@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel

BC01 : 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
- Elaborer 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
- Evaluer sa production

>BCO2 : 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 de déroulement :
En présentiel, en situation de travail,

Moyens prévus :
> Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
> Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
> Visites professionnelles et intervenants extérieurs,
> Cahier de texte numérique ; Equipement numérique mis à disposition
> Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :
> Positionnement
> Signature à la demie journée
> Evaluation formatives
> Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise
> Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone
(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE
METIERS DE L'ALIMENTATION ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION
Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

MFR SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE
Rue Godard, Saint-Michel-Mont-Mercure – 85700 SEVREMONT
02 51 57 81 81 mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr mfrsaintmichelmontmercure.com
Numéro SIRET : 794 590 844 000 13
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément