

## CAP Pâtisserie

- Programme des matières professionnelles -

**Diplôme de niveau 3 (ancien niveau V) - Ministère de l'Éducation Nationale**  
**RNCP 5226 - Code diplôme 50022136**

**Formation financement Individuel/ OPCO/...**

### Le métier :

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

### Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences : (chaque CCP peut être validé individuellement)

<p><i>Approvisionnement et gestion des stocks</i> <b>RNCP5226BC01</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>*Participer à la prévision des besoins</i></li> <li><i>*Participer à la démarche qualité</i></li> <li><i>*Peser, mesurer, quantifier</i></li> <li><i>*Contrôler les matières premières</i></li> <li><i>*Assurer la traçabilité des matières premières</i></li> <li><i>*Contrôler les conditions de conservation des matières premières</i></li> <li><i>*Détecter les anomalies</i></li> <li><i>*Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche</i></li> <li><i>*Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis</i></li> <li><i>*Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies</i></li> <li><i>*Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</i></li> </ul> <p><i>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</i></p>
<p><i>Fabrication de pâtisseries</i> <b>RNCP5226BC02</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>*Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité</i></li> <li><i>*Planifier l'exécution d'une fabrication</i></li> <li><i>*Mettre en place le poste de travail pour une production donnée</i></li> <li><i>*Participer à la démarche qualité</i></li> <li><i>*Peser, mesurer, quantifier</i></li> <li><i>* Exécuter les préparations de base</i></li> <li><i>*Mettre en forme les préparations</i></li> <li><i>*Conduire les fermentations, les cuissons</i></li> <li><i>*Réaliser tout ou partie des éléments de décor</i></li> <li><i>*Conditionner-identifier</i></li> <li><i>*Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux</i></li> <li><i>*Renseigner les documents internes</i></li> <li><i>*Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail</i></li> <li><i>*Agir en respectant l'environnement</i></li> <li><i>*Contrôler les matières premières</i></li> <li><i>*Assurer la traçabilité des matières premières</i></li> <li><i>*Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité</i></li> <li><i>*Contrôler la conformité de la production</i></li> <li><i>*Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</i></li> </ul> <p><i>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</i></p>
<p><i>Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEJS) / Prévention sécurité et environnement (PSE)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>*Environnement économique/juridique/commercial/social</i></li> <li><i>*Prévention /Santé/Environnement</i></li> </ul>

Tout candidat non titulaire d'un diplôme français de niveau V minimum doit présenter les matières générales (EG1-EG2-EG3).  
Le programme, les objectifs et un support d'aide vous sera fourni afin d'effectuer votre préparation et remise à niveau pour le passage des matières générales en toute autonomie.

Convocation éducation Nationale, passage des épreuves dans l'établissement Education Nationale du Département.

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;  
- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

Prérequis : Niveau 3

Public : Salariés en congé individuel de formation, plan de formation de l'entreprise, auditeurs libres, autres, ...Nous consulter

Dates et lieu de formation

#### DATES NOUS CONSULTER

Nombre d'heures en centre : 336 h      Nombre d'heures en stage : 629 h

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Accès à la formation et coût :

Possibilité de financement en CIF / OPCO - Auditeurs libres - ...

Coût : 3192 € + 100 € frais de dossier et d'inscription

Contact : [contact@academielax.com](mailto:contact@academielax.com)

Tel : 09 52 27 34 71

#### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien pour définir les besoins spécifiques de la personne et les adaptations possibles.