



Sunshay Académie
Groupe Nantora

LES BASES DE LA **PÂTISSERIE FRANÇAISE ET PRATIQUES** **D'HYGIENE**

CAP PATISSIER RNCP 38765 (enregistré le 01/09/24) Par MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Prix : à partir de 2100€ possibilité financement CPF

BLOC 1 Production de petits fours et gâteau de voyage.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),*
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,*
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.*

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

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

CERTIFICATION : RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage.

PREREQUIS : Maîtriser les bases de l'utilisation d'un ordinateur
Posséder une connexion internet et un ordinateur.



Accessible aux personnes handicapées en fonction du handicap.

PROGRAMME SUR 28H

(A jour au 31/10/24)

- 1 Partie1-Cookies, cookies choco et brownies
- Recette :Cookies
- Recette: Brownies
- Quiz- cookies choco et brownies
- 1-Partie2 : Tigrés, financiers et madeleines
- Recette:Tigrés
- Recette:Financiers
- Recette:Madeleines
- 1 Partie3-Spéculos, Sablés bretons
- Recette : Spéculos
- Quiz-Tigrés, financiers et madeleines
- Théorie 1-Les postes dans une pâtisserie
- Quiz les postes en pâtisserie
- 2-Partie3_Ispahan (Macaron vanille fraise) et Pavlova
- Recette:Ispahan vanille fruit rouge
- Quiz macaron ispahan
- Recette-Pavlova
- Théorie 2-Le lait
- Quiz le lait
- PARTIE 3 - PATES A CHOUX
- 3-Partie1_Choux
- Recette : Choux
- 3-Partie2 Eclairs
- Recette : Eclairs
- Théorie 3-La crème
- Quiz la crème et le beurre
- PARTIE 2 - MERINGUES ET MACARONS
- 2-Partie1-Meringuais
- Recette-Le meringuais
- Quiz-Le meringuais
- 2-Partie2_Macarons
- Recette:Macarons
- Quiz macarons
- PARTIE 4 - VIENNOISERIE
- 4-Partie1_Brioche
- Recette : Brioche
- Quiz brioche
- 4-Partie2 Pains au chocolat et croissants
- Recette:Croissants et pains au chocolat
- Quiz pain au chocolat et croissant

- Théorie 4-Les farines
- Quiz farine

- **PARTIE 5 - CHOCOLAT : TEMPERAGE, BONBONS, DECORATIONS**

- 5-Chocolats
- Recette : Les chocolats
- Quiz chocolat
- Theorie 5 - Sucres

- **PARTIE 6 - GATEAUX DE VOYAGE**

- 6-partie1_Cake citron
- Recette: Le cake citron
- Quiz Cake citron
- 6-Partie2_Cake Crunchy Choco
- Recette-Le cake crunchy choco
- Quiz cake crunchy choco
- Théorie 6 - Pâtes, calcul des températures

- **PARTIE 7 - CONFISERIE**

- 7- Partie 1 - Pâte de fruit
- Recette : Pâte de fruit
- 7-Partie 2_Guimauve
- Recette- : Guimauve
- 7-Partie 3-Pâte à tartiner

- Recette : Pate a tartiner

- **PARTIE 8 - TARTES**

- 8-Partie 1_Tartes aux pommes
- Recette : Tarte aux pommes.
- 8-Partie 2_Tarte Etat de Choc
- Recette : Tarte Etat de Choc
- 8-Partie 4_Tarte citron basilic
- Recette : Tarte citron basilic

- **PARTIE 9 - FRAISIER**

- Le Fraisier
- Recette : Le Fraisier

- **QUIZZ FINAL**

- TEST FINAL - 40 QUESTIONS - 40 MN - 1 SEUL TENTATIVE !

Débouchés professionnels

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales ou industrielles, des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), en restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé).

Poursuites d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Exemple(s) de formation(s) :

- CAP boulanger
- CAP chocolaterie-confiserie
- CAP glacier fabricant
- MC (futur CS) pâtisserie de boutique
- MC (futur CS) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Que deviennent les apprenants après cette formation ?

Pour la voie scolaire

12 % sont en emploi 6 mois après la fin de la formation *(tout type d'emploi salarié)*

63 % sont inscrits en formation *(formation supérieure, redoublants, changement de filière)*

25 % sont dans d'autres cas *(recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.)*



Pour l'apprentissage

26 % sont en emploi 6 mois après la fin de la formation (*tout type d'emploi salarié*)

56 % sont inscrits en formation (*formation supérieure, redoublants, changement de filière*)

18 % sont dans d'autres cas (*recherche d'emploi, à l'étranger, indépendant, etc.*)