



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 : 3690[€] possibilité financement CPF

https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/90405253700019_PatisserieHaccp/90405253700019_PatisserieHaccp?contexteFormation=ACTIVITE_PROFESSIONNELLE

Sunshay Académie, Site : www.sunshayacademie.fr, Téléphone: 07 66 19 34 76, SIRET: 90405253700019
Numéro d'organisme de l'entreprise : 11756361975

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 savoir rédiger sur clavier pour l'envoi d'e-mails ou traitement de texte.



Accessible aux personnes handicapés en fonction du handicap.

PROGRAMME SUR 28H inclut 2H de Visio avec professeur

(A jour au 31/10/24)

Cette formation a été conçue par un grand Chef pâtissier pour permettre à tout public une acquisition progressive des techniques permettant de réaliser les classiques de la pâtisserie française. Chaque module contient une vidéo explicative, un quiz et la ou les recettes en version pdf imprimables par l'apprenant. E-learning

Biscuits et pâtes sucrées :

- Cookies, cookies choco et brownies
- Tigrés, financiers et madeleines

Meringues et macarons :

- Meringuais
- Macarons
- Ispahan • Pavlova

Pâte à choux :

- Choux
- Eclairs

Viennoiserie :

- Brioches
- Croissants
- Pains au chocolat

Chocolats :

- Tempéragé
- Bonbons moulés et décors

Gâteaux de voyages :

- Cakes citron
- Cake crunchy choco

Confiserie :

- Pâte de fruit
- Guimauve
- Pâte à tartiner

Tartes :

- Tarte aux pommes
- Tarte « Etat de Choc »
- Tarte « Céleste »
- Tarte citron basilic

Théorie :

- Les différents postes dans une pâtisserie
- Le lait
- La crème
- Les farines

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.*)