

# CAP PÂTISSIER



[www.corot-formations.com](http://www.corot-formations.com)  
[recrutement@corot-formations.com](mailto:recrutement@corot-formations.com)  
04.91.21.57.00

## Prérequis

Maîtriser le cycle 4 du socle commun de connaissances, de compétences et de culture

## Objectifs

Réaliser des produits de pâtisserie : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux

Préparer, organiser et réaliser des produits finis

Présenter au personnel de vente les produits réalisés

## Aptitudes

Connaitre le matériel, les processus et les matières premières pour réaliser les produits

Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Être en capacité de travailler de nuit, les week-end et jours fériés

## Compétences

Approvisionner, organiser et produire dans le cadre des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité

Commercialiser, communiquer et présenter les produits finis

## Durée

400 heures de formation/année de formation

## Délais d'accès

1 mois

## Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

## Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation finale /bloc de compétences

Examen final en fin de formation.

## Accessibilité

Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

## Poursuite d'études

CAP Boulanger

Bac Pro Boulanger-Pâtissier

BP Boulanger

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie

## Métiers accessibles

Pâtissier

Pâtissier de restaurant

Pâtissier de restauration collective

## Accueil des personnes en situation de handicap

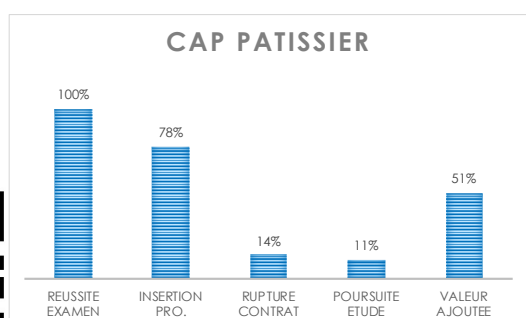
Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

## Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

[jonathan.tchertchian@corot-formations.com](mailto:jonathan.tchertchian@corot-formations.com)

04.91.21.57.00



Actualisé au 22/04/2021