

CAP Pâtissier



CAP Pâtissier

Niveau 3 (Infra-Bac)



Code diplôme

50022141

Code RNCP

38765

Date d'enregistrement RNCP

27/03/2024

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Cadre européen de la certification

Reconnu par l'Etat de niveau 3 (cadre européen des certifications)

Sanction de la formation/Diplôme préparé

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)



Les Portes de Chartreuse

Coordonnées

387, avenue de Stalingrad
38340 - VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
<https://www.portesdechartreuse.fr/>

Contacts

Contact de la formation

Franceline GIROUX
ufa@portesdechartreuse.org
06 06 53 97 98

Référent handicap

Franceline GIROUX
ufa@portesdechartreuse.org
06 06 53 97 98



Informations générales

- **Type de formation:** Formation professionnelle continue longue
- **Type de contrat:** Contrat de professionnalisation



Publics et objectifs

- **Public concerné:** Personnes en reconversion professionnelle / Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle emploi, bénéficiaire du RSA, des allocations de solidarité...
- **Objectifs:** A l'issue de la formation, vous serez capable de :
 - Connaître l'ensemble des produits et gérer les stocks
 - Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
 - Développer ses connaissances générales de la pâtisserie et du monde de l'entreprise
 - Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité, de qualité et de développement durable



(siège régional)
4, rue de l'Oratoire
69330 CALUIRE ET CUIRE
contact@akteap.cneap.fr
www.akteap.fr

Association loi 1901
N° SIRET: 50304921500026
N° UAI: 0693764S

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 69 17362 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Dates et cycle de la formation

- **Année d'entrée dans le cycle:** En 1 an
- **Date de début:** 01/09/2025
- **Date de fin:** 03/07/2026
- **Durée du contrat:** Le contrat de professionnalisation dure de 6 mois à 2 ans et peut démarrer au plus tôt 1 mois avant le début de la formation, au plus tard le jour d'entrée en formation et aller jusqu'à 2 mois après la date de fin de la formation.
- **Aménagement PSH durée de la formation:** Adaptations pédagogiques et aménagements spécifiques possible pour les personnes en situation de handicap (PSH).



Rythme et durée

- **Rythme en centre:** 3 semaines
- **Rythme en entreprise:** 3 semaines
- **Commentaire rythme:** Le calendrier d'alternance, remis lors de l'inscription, peut varier pour tenir compte des périodes d'activité forte en entreprise.
- **Durée en années:** 1
- **Durée en heures de formation:** 420
- **Durée en heures en entreprise (minimum):** 1120



Prérequis

- **Âge:** Non concerné.
- **Voie d'accès:** Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel
- **Qualités attendues:** Motivation pour exercer le métier et pour l'alternance.



Entreprises d'accueil

- pâtisseries artisanales sédentaires ou non sédentaire
- pâtisserie-boulangerie artisanale
- pâtisserie-chocolaterie artisanale
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- restauration commerciale (poste, pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)



Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétence 1 : Organiser son plan de travail et sa production

Bloc de compétence 2 : Réaliser des fabrications, peser, assembler, cuire les fabrications

Bloc de compétence 3 : Apprécier l'évolution des produits à toutes les étapes, vérifier les températures

- **Possibilité de valider un ou des blocs de compétences:** Non



Modalités d'évaluation et sanction de la formation

- **Modalités d'évaluation:** La formation et l'évaluation sont menées sous formes, de CCF (contrôle en Cours de Formation).
- **Crédits ECTS:** Non
- **Equivalences:** Nous consulter pour une étude personnalisée.



Méthodes mobilisées

Pédagogie de l'alternance.

Le formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des stagiaire(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi des périodes d'application en milieu professionnel sont mis en place, en particulier le livret de suivi, dont l'utilisation est obligatoire.

Un suivi systématique de la période en entreprise est mené par les formateurs et un dialogue régulier est noué avec les tuteurs.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations de résolution de problèmes individuelles et collectives (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).



Après la formation

- **Passerelles:** Nous consulter pour une étude personnalisée.
- **Suites de parcours:**
CS Pâtisserie de boutique
CS employé traiteur
Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier
CAP chocolaterie, confiserie
- **Débouchés professionnels:** Pâtissiers dans les établissements suivants :
Pâtisseries artisanales sédentaires ou non sédentaire
Pâtisserie-boulangerie artisanale
Pâtisserie-chocolaterie artisanale-glacierie artisanale fabricant
Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie,
Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur
Pâtisserie industrielle



Modalités et délai d'admission

- **Modalité de recrutement principale:** Dossier
- **Autres modalités de recrutement:**
- **Personnalisation sur positionnement:** Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Pour postuler à cette formation, merci de cliquer sur le lien suivant : <https://akteap.ymag.cloud/index.php/preinscription/>



Modalités financières

Pour le stagiaire en contrat de professionnalisation ainsi que pour son représentant légal, en conformité avec l'article L6325-2-1 (Code du travail), la formation est gratuite.

Pour les employeurs privés, la formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil, selon un taux horaire fixé par ce dernier. Un reste à charge peut être demandé à l'employeur.

NB : Les employeurs publics ne sont pas éligibles à la contractualisation d'un contrat de professionnalisation.

- **Coût de la formation (net de taxes):** 6342 €



Les + de la formation

Engagements et partenariats:

-

Restauration: Oui

- **Détails:**

Self

Cafétéria

Restaurants d'application et pédagogique

- **Accessibilité PSH de la restauration:** Non

Hébergement: Oui

- **Détails:**

Internat

- **Accessibilité PSH de l'hébergement:** Non

Matériel / Équipement:

Laboratoires de fabrication

- **Accessibilité PSH du matériel et de l'équipement:** -



Rémunération

- **Rémunération du stagiaire:** Le bénéficiaire perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de son niveau de formation initial, hors disposition conventionnelle plus favorable.



Accès et accessibilité P.S.H

- **Accès par transport:**

Gare SNCF de Voreppe à 5 minutes à pied; Transports en train depuis Grenoble en 9 minutes

Bus réguliers depuis Voiron et Grenoble

Gare routière

Autoroute Lyon et Valence sortie Moirans

- **Accessibilité P.S.H des locaux:** Oui totale



Indicateurs de résultat

LES PORTES DE CHARTREUSE

	2023-24	2022-23	2021-22	2020-21
CAP Pâtissier Taux de réussite de cette formation dans l'établissement <i>Obtenu / Présenté</i>	EC EC/EC	NA NA/NA	NA NA/NA	NA NA/NA
Formations d'Aktéap dans l'établissement Taux de réussite <i>Obtenu / Présenté</i>	EC EC/EC	85% 40/47	86% 32/37	91% 21/23
Taux d'insertion professionnelle de cette formation (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	EC	EC	38%*	44%*
Taux d'insertion de cette formation dans le métier visé (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	EC	EC	35%*	NC
Taux de poursuite d'étude de cette formation	EC	EC	55%*	50%*
Satisfaction globale Apprenants entrants de cette formation (Enquête réalisée en début de formation) <i>Répondants / Sondés</i>	NA NA/NA	89%* 600/2531	90%* 365/2485	92%* NA/NA
Satisfaction globale Apprenants sortants de cette formation (Enquête réalisée en fin de formation) <i>Répondants / Sondés</i>	EC	76%* 516/2428	68%* 354/2400	83%* NA/NA
Taux d'abandon de cette formation	EC	14%*	14%*	11%*

EC : En Cours • NA : Non Applicable • NC : Non Concerné

* Taux global calculé sur l'ensemble des apprenants d'Aktéap.

Retrouvez également tous les résultats globaux du centre de formation sur notre page : akteap.fr/qui-sommes-nous