

CAP PÂTISSIER

TYPE DE CERTIFICATION : CAP RNCP38765



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA FORMATION CAP PÂTISSIER

Une formation pour préparer le **diplôme** de **CAP Pâtissier** en immersion complète avec une forte **dimension écoresponsable** pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.

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,
- Et 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.

LE PROGRAMME CAP PÂTISSIER À LA SOURCE

Le CAP Pâtissier à La Source ne se limite pas à l'obtention d'un diplôme officiel. Bien que la préparation et le **passage du CAP pâtissier** restent des objectifs fondamentaux de cette formation, La Source propose bien plus qu'un simple apprentissage technique.

Les apprenants découvrent une manière de travailler qui se distingue par ses **valeurs profondes** et son **engagement** envers un modèle plus respectueux. À travers cette démarche, La Source forme des pâtissiers **conscients de leur impact** et soucieux de contribuer à un monde plus responsable.

En plus d'acquérir les compétences nécessaires pour réussir l'examen, les élèves sont initiés à des pratiques favorisant l'**éthique** et la **durabilité**. Ils apprennent à choisir des ingrédients **locaux** et de **saison**, à limiter le **gaspillage**, et à concevoir des pâtisseries qui reflètent un respect sincère pour la planète et pour les hommes qui la composent.

Ainsi, suivre le CAP Pâtissier à La Source, c'est bien plus qu'une simple étape professionnelle : c'est une opportunité de s'inscrire dans une dynamique porteuse de sens et d'avenir.



DURÉE DU PROGRAMME

14 mois (3 semaines en entreprise/1 semaine sur le campus)

TARIF DE LA FORMATION

9 510€ TTC + Équipement 480€ TTC
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.

CERTIFICATION & FINANCEMENT

Cette formation est certifiante.

PRÉREQUIS

Être âgé de 18 ans minimum ;
Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ;
Être titulaire d'un diplôme de niveau 4.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La formation est accessible après le passage d'un **questionnaire écrit** digitalisé et d'un **entretien oral**, elle est accessible jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.

Si vous êtes en **situation de handicap**, pour que nous puissions étudier l'adaptabilité de la formation à votre situation, veuillez contacter :

À Paris : Rebecca Siena (rebecca@lasource-foodschool.com)
Référente mobilité et handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

14 mois d'immersion entre l'école et le l'entreprise d'accueil.

À Paris : 3 à 5 semaines dans l'entreprise d'accueil / 1 semaine en centre de formation.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Ateliers pratiques en laboratoire
- Technologie de la pâtisserie
- Théorie et de sensibilisation à l'alimentation durable appliquée à la pâtisserie
- Prévention Santé Environnement
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Préparation à l'examen



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

BLOC 1

TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE

Organiser son poste de travail

Appliquer les règles d'hygiène

Évaluer sa production

Gérer la réception des produits

Effectuer le suivi des produits stockés

Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication

Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries (à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues)

BLOC 2

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Organiser la production

Préparer des éléments de garniture

Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux

Valoriser la pâtisserie élaborée

Mesurer le coût des produits fabriqués



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation en présentiel.
Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application.
Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

DÉBOUCHÉS

Ouvrier en pâtisserie ;
Pâtissier.

PLATEAUX TECHNIQUES

📍 **PARIS** : Restaurant d'application, laboratoires de cuisine équipés, salles de cours équipées de matériel de diffusion et de matériel informatique.

INTERVENANTS À PARIS

Anne-Lise DICHARA, Cheffe pâtissière

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement préalable (pré-inscription)

Évaluation continue (ateliers + apprentissage)

Évaluation finale : Elle est constituée de 2 blocs : EP1 et EP2

Épreuve EP1: Écrit, pratique et oral : 5h30 + 1 heure (Prévention Santé, Environnement)

Épreuve EP2: Écrit Pratique et oral: 5 heures