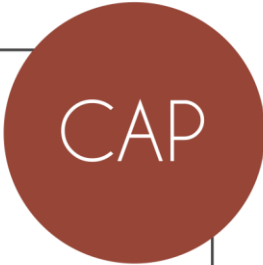


DEMAIN JE SERAI ...



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 <sup>ème</sup>	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitude Professionnelle



Certificat d'Aptitude Professionnelle

## OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés de pâtisserie sur les techniques professionnelles de base qui lui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production.

## MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- Réalisation de techniques de production ;
- Application des processus strictes d'hygiène ;
- Adaptabilité au poste de travail.

## PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

#### TECHNIQUES DE PRODUCTION

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production
- Distribution de la production

#### TECHNOLOGIE PÂTISSERIE

- Vocabulaire de la cuisine
- Préparations de base
- Le matériel
- Procédés de conservation

#### SCIENCES APPLIQUÉES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

#### GESTION APPLIQUÉE

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

#### FRANÇAIS

#### HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

#### PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

#### MATHEMATIQUES - SCIENCES

#### LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

Diplôme d'État

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
<b>EP1</b> Tour, petits fours secs et moelleux, gâteau de voyage	Écrit Oral Pratique	5h30	8
<b>EP1</b> P.S.E.	Écrit	1h	1
<b>EP2</b> Entremets et petits gâteaux	Écrit Oral Pratique	5h	7
<b>EG1</b> Français – Histoire géographie	Écrit Oral	2h 15 min	3
<b>EG2</b> Mathématiques - Sciences	Écrit	2h	2
<b>EG4</b> Langue vivante	Oral	20 min	1

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

## QUALITÉS ET APTITUDES

Respect de la hiérarchie, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

## DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage**, Contrat d'Apprentissage Monégasque,
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

### Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 14 semaines.

## MÉTIERS VISÉS

- Commis de pâtisserie
- Pâtissier
- Chef de partie

### Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers un Baccalauréat professionnel ou un BTM
- Intégrer la vie professionnelle

V 04-06-21