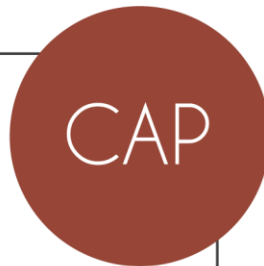


DEMAIN JE SERAI ...



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

## 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 CULINAIRE

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

#### SCIENCES APPLIQUÉES

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

#### COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

#### CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

#### FRANCAIS

#### HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

#### PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

#### MATHEMATIQUES - SCIENCES

#### ANGLAIS

Diplôme d'État  
Certificat d'Aptitudes Professionnelles



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
<b>EP1</b> Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie	Ecrit	3h**	4*
<b>EP2</b> Fabrication de Pâtisserie	Pratique	7h**	11*
<b>EG1</b> Français – Histoire géographie	Ecrit Oral	2h 15 min	3
<b>EG2</b> Mathématiques - Sciences	Ecrit	2h	2
<b>EG4</b> Langue vivante optionnelle	Oral	20 min	1

- dont coefficient 1 vie sociale et professionnelle – \*\* dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle

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.

## FORMATION

### Statut :

- Contrat de Professionnalisation / Contrat d'Apprentissage Monégasque ;
- Formation initiale ;
- Période de Professionnalisation / Emploi d'Avenir ;
- Formation professionnelle continue (Plan de formation, Congé Individuel de Formation (CIF), Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), Compte Personnel de Formation).

### Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 12 semaines.

## MÉTIERS VISÉS

- Commis de pâtisserie
- Pâtissier
- Cuisinier de collectivité

### Et après ?

Vous pourrez...

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