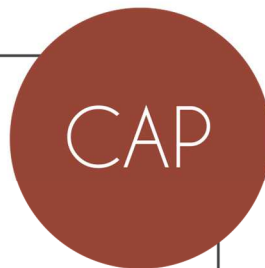


DEMAIN JE SERAI ...



Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'État



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 ^{ème}	Dossier + Entretien	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 (OPTION)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteau de voyage	Écrit Oral Pratique	5h30	4
EP1 P.S.E.	Écrit	1h	1
EP2 Entremets et petits gâteaux	Écrit Oral Pratique	5h	7
EG1 Français – Histoire géographie	Écrit Oral	2h 15 min	3
EG2 Mathématiques - Sciences	Écrit	2h	2
EG4 Langue vivante optionnelle	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 14-01-20