



**UFA  
SAINT  
JOSEPH**

**CAP  
PÂTISSERIE**



**CHATEAU  
THIERRY**



## **CAP Pâtisserie**

### **UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY**

- **PUBLIC**

*Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3<sup>ème</sup>*

*Etre âgé.e de 15 à 29 ans sauf si dossier RQTH ou sportif de haut niveau*

- **PRÉREQUIS**

*Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3<sup>ème</sup>*

- **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

*Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours, possibilité de récupérer un dossier d'admission et prise de rdv auprès du secrétariat de l'établissement.*

*Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA*

*Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »*

- **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

- Préparation des pâtes sucrées et salées, maîtrise des cuissons
- Réalisation des petits fours, des entremets, des crèmes, des garnitures sucrées
- Confection des gâteaux divers et variées
- Maîtrise des ustensiles de pâtisserie et entretien du matériel
- Valorisation des produits auprès de la clientèle

- **PERSPECTIVES POST-FORMATION**

*Poursuite d'études en BTM pâtisserie ou en mention complémentaire.*

*Lien vers fiche RNCP: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>*



# Contenu pédagogique de la formation

## **Approvisionnement et gestion des stocks**

*Participer à la prévision des besoins*

*Participer à la démarche qualité*

*Peser, mesurer, quantifier*

*Contrôler les matières premières*

*Assurer la traçabilité des matières premières*

*Contrôler les conditions de conservation des matières premières*

*Détecter les anomalies*

*Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche*

*Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis*

*Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies*

*Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)*

## **Prévention Santé Environnement (PSE)**

*Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)*



# *Contenu pédagogique de la formation*

## ***Fabrication de pâtisseries***

Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Planifier l'exécution d'une fabrication

Mettre en place le poste de travail pour une production donnée

Participer à la démarche qualité

Peser, mesurer, quantifier

Exécuter les préparations de base

Mettre en forme les préparations

Conduire les fermentations, les cuissons

Réaliser tout ou partie des éléments de décor

Conditionner-identifier

Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux

Renseigner les documents internes

Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail

Agir en respectant l'environnement

Contrôler les matières premières

Assurer la traçabilité des matières premières

Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité

Contrôler la conformité de la production

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

# Contenu pédagogique de la formation

## **Mathématiques-Sciences physiques et chimiques**

*Rechercher, extraire et organiser l'information.*

*Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.*

*Expérimenter.*

*Critiquer un résultat, argumenter.*

*Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.*

## **Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique**

*Français*

- *Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer*
- *Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire*
- *Devenir un lecteur compétent et critique*
- *Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.*

*HG et EMC*

- *Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures*
  - *Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace*
  - *Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés*
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien*

# *Contenu pédagogique de la formation*

## ***Langue vivante***

*Compétences de niveau A2 du CECRL*

*S'exprimer oralement en continu*

*Interagir en langue étrangère*

*Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère*

## ***Education Physique et Sportive***

*Réaliser une performance motrice maximale*

*Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains*

*Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique*

*Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif*

*Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité*

# Contenu pédagogique de la formation

## Enseignement professionnel

Travaux pratiques 5H/semaine

Atelier expérimentaux 2X3H/semaine

Technologie 2H/semaine

Sciences appliqués 2H/semaine

Economie Gestion Hôtelière 2H/semaine

Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet

## Enseignement général

Prévention santé environnement 2H/semaine

Anglais 2H/semaine

Français Histoire Droit civique 3H/semaine

Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine

EPS 2H/semaine

Arts appliqués 1H/semaine

Espagnol 2H/semaine

Accompagnement personnalisé 3H/semaine







# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise  
26 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures, de septembre 2023 à juin 2025. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 pâtisserie, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session  
Epreuves de pratique professionnelle  
Epreuves écrites et orales en enseignement général  
Epreuves sportives suivant l'option

## • VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Éducation Nationale.  
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat. Pas de passerelle pour cette formation.

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5 Maximum: 10

## • DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1<sup>ère</sup> année, 405 heures la 2<sup>ème</sup> année) ; de septembre à juin.

## • TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 5995 € par an Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adapté en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :  
Sophie Dumortier 07.87.14.25.31  
ou dumortier.s@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION



## • VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours. Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.



## COORDONNÉES

UFA Saint Joseph  
9 Quai Amédée Couesnon  
02400 Château-Thierry  
03,23,84,98,80  
secretariat@saint-jo.com