

CAP - Pâtissier

GRETA Midi-Pyrénées nord

Certifiante

Formation continueformation mixte - hybrideRNCP38765FORPRA0001GFT

Ville	Castres
Lieu de formation	Lycée Polyvalent de la Borde Basse
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	1041h - 35h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du CPF, Tout public
Modalité d'entrée et sortie	Entrée et sortie permanente
Financement	Etat - MCF - Caisse des dépôts

Développez un savoir-faire artisanal recherché et créez des pâtisseries gourmandes alliant créativité, précision et excellence des métiers de bouche.

Objectifs

- Préparer les matières premières et organiser le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène alimentaire
- Réaliser des pâtes, crèmes, garnitures et appareils utilisés en pâtisserie
- Produire des petits fours, gâteaux de voyage, entremets et pâtisseries traditionnelles
- Maîtriser les techniques de cuisson, de glaçage, de montage et de décoration des produits
- Contrôler la qualité des fabrications et valoriser les produits finis destinés à la commercialisation
- Gérer les approvisionnements, le stockage et le suivi des matières premières
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire, de prévention des risques et de développement durable
- Communiquer avec les équipes et participer à la relation client en environnement professionnel

Contenu

Certification préparée

Pâtissier – RNCP38765

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtention totale ou partielle de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation)

Pré-requis

Avoir satisfait aux tests de positionnement pédagogique d'entrée en formation

Maîtrise des savoirs de base

Niveau 3 (pour bénéficier de certains parcours avec dispenses des matières générales)

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)		RNCP38765BC01
Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)		RNCP38765BC02
Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique		RNCP38765BC03
Mathématiques et physique-chimie		RNCP38765BC04
Éducation physique et sportive		RNCP38765BC05
Langue vivante étrangère		RNCP38765BC06
Prévention-santé-environnement		RNCP38765BC07
Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)		RNCP38765BC08
Mobilité (facultatif)		RNCP38765BC09

Contenu de la formation

Description

concatenation

Période de stage en entreprise

Durée du stage en semaines : 14 semaines

Planification des périodes : Discontinue

Modalité d'évaluation du stage en entreprise :

Rapport de stage

Présentation orale et soutenance devant jury

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

- Gérer la
- réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés

- Organiser son poste de travail
- Appliquer les
- règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- 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

RNCP38765BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

- Français
- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité

- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère

- L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

RNCP38765BC07 - Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

RNCP38765BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

RNCP38765BC09 - Mobilité (facultatif)

- Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)
- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 151 heures
- A distance: 400 heures
- Total enseignement: 551 heures
- En entreprise: 490 heures
- Total: 1041 heures

Rythme

- Plusieurs rythmes possibles

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Parcours mixte alliant présentiel et distanciel
- Travaux pratiques et exercices d'application
- Modules e-learning avec accompagnement tutoré

Moyens pédagogiques

- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la réglementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 8303 €

Modalités de financement : Mon Compte Formation

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
Etat - MCF - Caisse des dépôts	Public dans le cadre du CPF, Tout public	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Effectif min / max : 4 / 12

Modalités d'admission

Admission après test, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (BM)	Niveau 5	RNCP35966
Bac Pro - Boulanger-pâtissier	Niveau 4	RNCP37908
Chef pâtissier	Niveau 5	RNCP40163
Glacier-fabricant (BTM)	Niveau 4	RNCP40364
Chocolatier-confiseur (BTM)	Niveau 4	RNCP40683

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Pâtissier / Pâtissière	D1104

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38765BC03	Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique	RNCP35316	Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique RNCP35316BC03 — Correspondance totale
RNCP38765BC06	Langue vivante étrangère	RNCP35316	Langue vivante étrangère RNCP35316BC07 — Correspondance totale

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38765BC02	Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)	RNCP35316	Entremets et petits gâteaux RNCP35316BC02 — Correspondance totale
RNCP38765BC01	Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)	RNCP35316	Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage RNCP35316BC01 — Correspondance totale
RNCP38765BC08	Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)	RNCP35316	Arts appliqués et cultures artistiques RNCP35316BC08 — Correspondance totale
RNCP38765BC05	Éducation physique et sportive	RNCP35316	Éducation physique et sportive RNCP35316BC05 — Correspondance totale
RNCP38765BC07	Prévention-santé-environnement	RNCP35316	Prévention-santé-environnement RNCP35316BC06 — Correspondance totale
RNCP38765BC04	Mathématiques et physique-chimie	RNCP35316	Mathématiques et physique chimie RNCP35316BC04 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Polyvalent de la Borde Basse – Castres

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la réglementation

Transport et accès au site : Ligne de bus : Réseau Tarn Bus pour venir à Castres (lignes 703, 704, 760 à 767) - Bus de ville Libellus : lignes 2, 3 et 10 (Castres – Mazamet) - Gare : (ligne Toulouse-Mazamet)

Restauration et espace repas : Pas de restauration sur place

Possibilité d'hébergement : Pas de possibilité d'hébergement sur place

Contact

Davy Lagrange
 Directeur(trice) opérationnel(le)
 0666374638
 davy.lagrange@mongreta.fr

Référent handicap

Virginie Seghetto
 0757000910
 virginie.seghetto@mongreta.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38765

Date de publication : 27-03-2024 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765>

Formacode : 21528

Certifinfo : 106291

Rome : D1104

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 juillet 2026 au 2 janvier 2028	Entrées et sorties permanentes	Inscription ouverte

Tout savoir sur GRETA Midi-Pyrénées nord

Premier organisme de formation spécialisé dans la formation professionnelle et continue. Organisme certifié qualité EDUFORM – QUALIOPI au titre de la catégorie d'action : Formation Continue.