



PROGRAMME DE FORMATION CAP PÂTISSIER EISF 990 heures dont 490 heures stage

Objectifs pédagogiques :

Former au métier de pâtissier et préparer aux examens du CAP Pâtissier.
Le pâtissier produit les gâteaux et viennoiseries dans le souci de la satisfaction du client.
Il connaît les matières premières, les techniques et les ustensiles.
Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité dans le respect de l'environnement.
Il adopte le savoir-être propre à la profession.

Compétences :

1. Maîtriser les techniques de fabrication des pâtisseries et viennoiseries
2. Être capable de comprendre les transformations des matières premières
3. Être capable de travailler en toute sécurité
4. Être capable de développer créativité et sens artistique
5. Être capable de bien gérer ses stocks et ses coûts

Rythme de la formation :

- 12-24 mois pour le cursus complet

Programme de formation :

BLOC THÉORIQUE COMMUN UP1-UP2 – 105 heures

Module 1 : Culture professionnelle et artistique – 10 heures

5 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases historiques et artistiques du métier, les clients et leurs habitudes alimentaires. Maîtriser l'analyse sensorielle et la communication sur les produits.

Module 2 : Matières premières – 45 heures

13 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les matières premières utilisées en pâtisserie, leurs propriétés et les conditions de leur utilisation.

Module 3 : Techniques de production – 8 heures

2 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître le processus chimique de transformation des aliments, les techniques de cuisson et les préparations de pâtisserie de base.

Module 4 : Organisation du travail – 12 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître le matériel et l'équipement d'un laboratoire, maîtriser l'organisation du travail et ses pratiques en matière de développement durable, savoir lire une fiche technique (recette), calculer les quantités et les coûts de revient.

SAS EISF

Organisme de formation n° 11 75 54255 75 / SIRET n° 811 371 376 00013

5, rue Sextius Michel, 75015 PARIS

www.eisf.fr

Module 5 : Approvisionnement et gestion des stocks – 10 heures

3 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les procédures d'approvisionnement et de stockage, savoir contrôler la qualité des produits stockés.

Module 6 : Créer et gérer son entreprise – 10 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les éléments juridiques, comptables, financiers et organisationnels de base d'une pâtisserie.

Module 7 : HACCP – 10 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les principes de l'hygiène en pâtisserie (HACCP) et leur mise en œuvre.

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT – PSE – 15 heures

8 cours théoriques

Validation par Quiz

Connaître les principales mesures d'hygiène et de prévention des accidents et maladies du travail

BLOC PRATIQUE UP1 : TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE – 200 heures

Module 1 : Tartes (tour)

13 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques des pâtes brisées, sablées et la réalisation des tartes et tartelettes sucrées et salées (Quiche).

Module 2 : Pâte feuilletée (tour)

8 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la technique de la pâte feuilletée et ses recettes sucrées et salées (Petits fours salés).

Module 3 : Viennoiseries (tour)

7 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques de la pâte levée, de la pâte levée feuilletée et ses recettes

Module 4 : Gâteaux de voyage

5 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la technique des cakes aux fruits, madeleines, financiers, quatre-quarts et macaron.

Module 5 : Petits fours sec et moelleux

9 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser la technique des petits fours et meringues

BLOC PRATIQUE UP2 : ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX – 160 heures

Module 1 : Entremets

14 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les biscuits, les crèmes, les ganaches, les inserts, les glaçages et les finitions qui permettent la réalisation des entremets.

Module 2 : Pâte à choux

9 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape

Maîtriser les techniques de la pâte à choux et ses recettes

SAS EISF

Organisme de formation n° 11 75 54255 75 / SIRET n° 811 371 376 00013

5, rue Sextius Michel, 75015 PARIS

www.eisf.fr

RECETTES DE BASE – 10 heures

Module de révision : Toutes les recettes de bases de pâtisserie (crèmes, biscuits, pâtes, etc...) qui doivent être maîtrisées pour l'examen du CAP.

EXAMENS BLANCS - 10 heures

Réaliser des sujets d'examens EP1 et EP2 pour s'entraîner à organiser son travail de production dans les mêmes conditions de temps que celles de l'examen final.

STAGES EN ENTREPRISE – 14 semaines (490 heures)

1 stage en entreprise, en temps complet (35 heures par semaine), d'une durée minimum de 14 semaines consécutives ou 2 stages de 7 semaines consécutives en temps complet (35 heures pas semaine)

Conventions de stage + attestations de réalisation

Mettre en pratique ses savoir-faire et savoir-être dans un cadre d'une production professionnelle

+ **MATIÈRES GÉNÉRALES et LANGUE** si aucune dispense par un autre diplôme de niveau CAP ou plus.



FICHE PRATIQUE

INTITULÉ :	Formation CAP Pâtissier
FORMACODE :	21 528
CODE ROME :	D 1104
CODE RNCP :	38765
OBJECTIF :	Réussir l'examen du CAP Pâtissier
DIPLÔME :	Devenir Pâtissier et réussir l'examen du CAP Pâtissier – Niveau 3
EXAMEN :	Inscription en qualité de candidat de la formation professionnelle en octobre/novembre auprès de l'académie Épreuves chaque année en juin.

RAISON SOCIALE :	École Internationale du Savoir-faire Français – EISF
ADRESSE :	5, rue Sextius Michel – 75 015 PARIS
TÉLÉPHONE :	07.83.61.92.26
N° SIRET :	811 371 376 00013
CODES APE :	8559A
N° ORGANISME DE FORMATION :	11 75 54255 75
E-MAIL :	contact@eisf.fr
SITE INTERNET :	www.eisf.fr

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES :

Modules théoriques sous forme :

- de cours interactifs,
- de quiz d'entraînement,
- de quiz de validation.

Modules pratiques sous forme :

- de vidéos complètes de réalisation des recettes (50 heures),
- de module de pas-à-pas,
- de + 75 fiches recettes utilisables le jour de l'examen.

La validation se fait par l'envoi des photos des étapes de réalisation. Les tuteurs, comme les examinateurs du CAP, apprécient les pâtisseries au visuel, sans les goûter.

Modules complémentaires sous forme :

- d'un cours de prise de photos culinaires,
- d'un glossaire de pâtisserie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- + de 60 travaux pratiques notés par le tuteur ;
- 43 validations des cours théoriques sous forme de questions formatives ;
- 8 évaluations générales des connaissances sous forme de quiz noté

SUPPORTS DE SUIVI ET D'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Attestation de connexion journalière, hebdomadaire, mensuelle avec liste des modules travaillés.
- 1 certificat de fin de formation ;

ACCOMPAGNEMENT HUMAIN :

Accompagnement par des tuteurs par messages instantanés, courriers électroniques et rendez-vous pédagogiques.

Tous les tuteurs sont chefs pâtisseries et formateurs en école de pâtisserie, experts dans la transmission de leurs savoirs et savoir-faire.

Nombre de stagiaires sous la responsabilité d'un tuteur : 60 apprenants.

Délais d'assistance : au maximum 12 heures.

ASSISTANCE TECHNIQUE :

Plateforme pédagogique américaine SABA, accessible 24 heures sur 24 heures, 7 jours sur 7 jours.