



## CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE LYONNAIS

## CAP PÂTISSIER 1 AN



RNCP : 38765  
Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse  
Date d'enregistrement de la certification : 02/03/2021

À l'issue du CAP Pâtisserie, le ou la titulaire exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier. Il ou elle fait preuve de dextérité et de rigueur et s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons) tout en ayant le sens du travail en équipe.

### FORMATION

#### LES OBJECTIFS

- ▶ Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail
- ▶ Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- ▶ Organiser sa production
- ▶ Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication

#### LE CONTENU

- ▶ Travaux pratiques
- ▶ Technologie professionnelle de pâtisserie
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ CEEEJS
- ▶ Arts appliqués
- ▶ Chef d'œuvre

### MÉTIERS

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis·e ou ouvrier·ère qualifié·e de fabrication. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de :

- ▶ **Chef·fe de laboratoire**
- ▶ **Responsable de fabrication**
- ▶ **Responsable de point de vente chez des employeurs variés** (entreprises artisanales : boutiques, salons de thé, traiteurs, hôtellerie restauration pour les desserts de restaurant de chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) **en France et à l'international.**

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Après l'obtention de ce CAP, l'élève peut directement rejoindre la vie active ou bien envisager une poursuite d'études :

- ▶ **CAP boulangerie ; chocolatier-confiseur ; glacier fabricant**
- ▶ **CS (Certificat de spécialisation) pâtisserie boulangère ; pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées ; employeur traiteur**
- ▶ **BTM pâtissier confiseur glacier traiteur** (chambre des métiers et de l'artisanat)



## L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est un mix entre du contrôle en cours de formation (CCF\*) et les épreuves ponctuelles du CAP : épreuve(s) écrite(s), épreuve(s) pratique(s) et épreuve(s) orale(s)

- ▶ Réalisation d'un dossier présentant un projet (chef d'œuvre)
- ▶ 1 évaluation en milieu professionnel par semestre
- ▶ 2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti
- ▶ 1 conseil de classe par semestre

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'application, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	8 <sup>(1)*</sup>	Épreuve pratique	5 h 30
EP2 – Entremets et petits gâteaux	7	Épreuve pratique	5 h 30

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation de chef d'œuvre\*



## CONTACT

Céline Goncalves  
Responsable Pédagogique  
dfca-jdf@la-favorite.org

CAMPUS LA FAVORITE  
SITE JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle  
69009 LYON  
04 72 53 70 30

## MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site [www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org) puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site [www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org)

## ACCÈS TCL : Gorge de Loup

M	D	C 21	C 24	C 24E
BUS 3	BUS 14	BUS 19	BUS 45	
BUS 65	BUS 66	BUS 72	BUS 73	
BUS 73E	BUS 86	BUS 90	BUS 98	
	BUS 98E			

[www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org)

## QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION

**2024**  
rentrée scolaire

DURÉE DE LA FORMATION

**1 an**

OUVERTURE DE SESSIONS

**8 – 12**  
stagiaires  
maximum

Formation sur 12 mois réparties en **470 heures**  
Alternance **2 jours à l'école et 3 jours en entreprise par semaine**  
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)  
**GRATUITE** pour les apprentis

