

CAP PATISSIER (6 mois) PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

→ Pratique professionnelle (175 H)

- Réception des produits livrés
- Vérification quantitative et qualitative des livraisons
- Détection des anomalies ou défauts
- Déconditionnement
- Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation)
- Participation au suivi des stocks et commandes
- Organisation
 - Prise de connaissance des informations relatives à la production
 - Planification de son travail dans le temps et l'espace
 - Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage)
 - Choix des produits et calcul des quantités (dosage, pesage)
 - Réaction aux aléas
- Production et transformation
 - Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)
 - Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués « maison » et/ou semi-élaborés
 - Les différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle...)
 - Conduite des fermentations et des cuissons
 - Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication
 - Réalisation pour tout ou partie des opérations de finition et de décor
- Communication
 - Participation à la communication de l'entreprise
 - Compte rendu à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production et la mise en vente ou distribution
 - Information au personnel de vente sur les produits (spécificités en terme de composition et de consommation)
- Démarche qualité
 - Contrôle de la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage
 - Analyse du produit en termes de goût, texture et aspect
 - Contrôle des poids, des quantités et conformité des produits finis
 - Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et matériels à chaque utilisation
 - Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité
 - Application des consignes de santé et sécurité au travail
 - Gestion des déchets

→ **Modules Découverte (14 H)**

- * Stage **CHOCOLAT** (mise au point, décors, montage petite pièce artistique...)
- * Stage **GLACE** (mise au point d'une recette, sorbet, crème glacée, turbinage, moulage,
- * Stage **SUCRE** (sucre d'art, fleur, feuillage, montage d'une petite pièce)

→ Technologie professionnelle (80H30)

→ Sciences appliquées (35 H)

→ Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social (42 H)

→ Arts appliqués (17H30)

→ P.S.E (17H30)

QUALITES REQUISES

- Dextérité
- Très grand soin et ordre
- Attention et hygiène
- Vivacité, rapidité d'exécution
- Esprit d'initiative, imagination
- Bonne organisation du travail
- Sens du commerce