



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES OBSERVABLE EN 2025



Taux d'obtention



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion à l'emploi après 6 mois

CAP PATISSIER 1 AN

MINISTERE DE L'EDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP 38765

Date d'enregistrement
27/03/2024



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF

11480

Code ROME

D1104

Contact

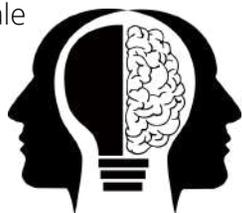
CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité
nationale et
internationale



Evolution
professionnelle :
Commis pâtissier,
Pâtissier

Intégration sur le
marché de l'emploi :
pâtisserie, traiteur,
chocolaterie

Poursuite d'études : BP
Pâtissier, BTM
Pâtissier, Mc Dessert
de restaurant



Plus d'indicateurs sur
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Plus d'informations sur notre site internet :
<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/73-cap-cuisine/>

Lien vers la page de France Compétence :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Informations mises à jour le 18/07/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
 - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
 - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.
- Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Quelles sont les compétences abordées?

- 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
- 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

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : tout diplôme justifiant l'acquisition des enseignements généraux (CAP, BEP, BAC...)

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Thomas Dominguez : 06.88.21.08.19

DURÉE

CAP d'une durée d'un an. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour et demi par semaine. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

1820 heures dont 560 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances de théorie se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- La formation n'est pas validée par bloc de compétences
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.