

# RÉVÉLEZ VOUS! Pâtissier - CAP Bloc 2 - Entremets et petits gâteaux - Formation hybride

## Programme de formation détaillé

### Contexte et présentation de la formation

#### Le pâtissier :

- Confectionne ses gâteaux au quotidien (éclair, tarte, flan, etc.) ou pour des commandes particulières pièce montée, bûche de Noël, gâteau d'anniversaire...). Il réalise souvent également des viennoiseries (brioches, croissants) et parfois des glaces, des chocolats et des confiseries. Certains étendent quelquefois leur gamme aux produits salés (tartes salées, quiches, pizzas, sandwiches...).
- Peut être salarié d'un commerce artisanal (pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie...), travailler chez un traiteur, dans un restaurant, dans une grande surface ou un fabricant de pâtisserie industrielle.
- Débute souvent entre 4 et 6 h. Ses horaires de travail varient toutefois suivant son lieu d'exercice, la taille de l'établissement et les mois de l'année. Noël et Pâques marquent des périodes d'activité plus intenses conduisant le pâtissier à travailler les week-end et jours fériés. Physiquement, le métier est exigeant. Mieux vaut avoir une bonne résistance à la fatigue pour se lever tôt et travailler debout, derrière les fourneaux.
- Doit être rigoureux, précis, résistant et organisé ; avoir du goût et le sens artistique ; savoir communiquer, travailler en équipe, gérer son temps et son stress.



Le contenu de cette formation est basé sur le référentiel de certification du CAP Pâtissier\* (RNCP38765)\*\*, en particulier sur le bloc de compétences n°2 « Entremets et petits gâteaux » (RNCP38765BC02)

\* Organisme certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

\*\* Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

### Public et Pré-requis

Toute personne souhaitant réinvestir les compétences acquises dans le cadre de cette formation professionnelle, conformément à l'Article L6311-1 et à l'Article L6323-6 du Code du Travail et qui satisfait aux pré-requis listés ci-après :

- Avoir un minimum de connaissances sur le métier visé et un projet professionnel en lien avec la formation
- Être suffisamment autonome pour se présenter en candidat libre à l'examen : niveau en français suffisant, autonomie pour entretenir et développer les compétences acquises en formation et s'inscrire à l'aide de la procédure fournie par nos soins.
- Ne pas avoir de contre-indications médicales avec l'exercice du métier
- Avoir la capacité de suivre les cours en ligne (équipement, connexion internet et autonomie)

### Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectifs de permettre au stagiaire de :

- Appréhender concrètement le métier de pâtissier
- Mettre en pratique des techniques bases du métier de pâtissier
- Acquérir les compétences visées dans le bloc 2 du CAP : Production d'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

### Contenu / Programme

**Le programme est susceptible d'être adapté par le formateur. Il se peut donc que certains éléments du programme soient rapidement parcourus pour en approfondir d'autres.**

## La « Théorie » à distance & La « Pratique » en Présentiel

La partie théorique est à réaliser à distance à votre rythme, vous avez accès à la plateforme 3 semaines avant la partie en présentiel. Nous vous laissons accès à la plateforme e-learning jusqu'à la fin du présentiel. Toutefois, nous vous recommandons fortement de finir la partie théorie à distance avant de faire la partie pratique en présentiel. Ainsi en présentiel, vous pourrez vous concentrer sur la fabrication des produits.

### Module Transverse (commun au bloc 1 et au bloc 2)

- Identifier les techniques de base
- Identifier les préparations de base
- Identifier les recettes classiques
- Identifier le vocabulaire de la pâtisserie

### Module 1 – B2 Organisation de la production

- Lire et réaliser un schéma d'ordonnancement des tâches
- Identifier les procédures de la démarche qualité (HACCP - 5 M)
- Identifier les principes de gestion des déchets
- Appliquer les principes d'hygiène
- S'assurer de l'organisation du poste, de l'ordonnancement des tâches

### Module 2 –B2 Préparation des éléments de garniture et les fonds des entremets

- Identifier les arômes naturels et les additifs alimentaires
- Identifier les phénomènes physico-chimiques observés lors des différentes phases de l'élaboration
- Identifier les caractéristiques des produits amylacés
- Réaliser la fabrication des crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache
- Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe
- Préparer des mousses et bavaroises à base de fruits ou de lait
- Élaborer le croustillant à base de matières premières
- Préparer une garniture à base de fruits
- Réaliser des fonds à base de pâtes : d'une pâte à choux, d'une génoise, d'un biscuit cuillère, Joconde, meringué

### Module 3 –B2 Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

- Lire un schéma de montage et la fiche technique
- Identifier les tendances en matière de décoration
- Réaliser le montage et/ou garnissage des entremets ou des petits gâteaux
- Réaliser la fabrication et l'utilisation des glaçages
- Réaliser tout ou partie des opérations de finition et des éléments de décor: sucre, chocolat, fruits, glaçage, nappage

### Module 4 –B2 Valorisation des produits finis

- Identifier les éléments nécessaires à l'évaluation de la qualité marchande d'un produit
- Identifier les caractéristiques de l'argumentaire de vente
- Identifier les éléments nécessaires à l'analyse de la marge réalisée sur la pâtisserie produite : coût de revient, coût de production...

### Préparation aux examens et bilan de formation en présentiel :

- Analyser des sujets et se mettre en situation d'examen :
  - o EP2- Entremets et petits gâteaux
- Corriger pour savoir auto-évaluer son travail, comprendre ses erreurs, ce qu'il faut améliorer pour progresser
- Bilan de la formation et conseils pour la suite

### En option stage en entreprise

Sur demande avant l'entrée en formation, nous pouvons intégrer à votre parcours : une ou deux périodes de stage en entreprise. Nous pouvons vous fournir 2 conventions de stage d'une durée de 7 semaines maximum chacune :

**Durée :** 70h dont 35h sur 5 jours en présentiel et 35h à distance  
+ (en option) 14 semaines en stage en entreprise

**Dates :** à définir

**Effectifs :** à définir

**Horaires :** à définir

(les horaires sont susceptibles d'être modifiés)

**Lieu :** à définir

**Tarifs :** 1850 € net de taxe par participant



**A noter :** Il existe **diverses sources de financements** (CPF, France Travail, OPCO...) en fonction de votre situation ou celle de votre entreprise,  
**Consultez-nous pour en savoir plus.**  
[service-clients@passpassion.fr](mailto:service-clients@passpassion.fr)

- Soit 1 convention = 7 semaines de stage maximum pour des semaines de 35h = soit max. 245h ;
- Soit 2 conventions = 14 semaines de stage maximum (2 x 7 semaines) dans 2 entreprises différentes = soit max. 490h (245h x2)

Il s'agit de périodes en milieu professionnel ou stages en entreprise non-rémunérés. Utiles pour développer vos compétences et enrichir votre réseau, les stages participent à la réussite de votre parcours de formation et de votre projet professionnel.

La recherche d'une ou plusieurs périodes en entreprise est à votre discrétion et relève de votre responsabilité. Pour vous aider, nous vous fournissons notamment un lien vers un site qui répertorie les entreprises accueillantes, il dispose d'un moteur de recherche par secteurs d'activité et par lieux. Vous pouvez effectuer une ou plusieurs semaines de stages dans toute entreprise vous permettant :

- d'appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise ;
- de comprendre l'importance de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement ;
- de mettre en application les différentes techniques de bases du métier de Pâtissier

**Important :** Conformément à l'arrêté du 6 mars 2019, pour se présenter aux examens du CAP Pâtissier en candidat libre, il faut fournir les attestations de stage professionnel pour valider votre inscription ou vous devez obtenir une dérogation du recteur d'académie. La durée minimale de stage à effectuer pour le CAP Pâtissier est de :

- 7 semaines consécutives\* pour l'EP1, en rapport avec les attentes du bloc 1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage ;
- 7 semaines consécutives\* pour l'EP2, en rapport avec les attentes du bloc 2 : entremets et petits gâteaux.

\* Observations : le calcul se fait sur une base de 35 heures /semaine. 14 semaines équivalent à 490 heures minimum, 7 semaines à 245 heures. Il est possible de faire moins d'heures par semaines sur une plus longue durée, si le nombre d'heures final est respecté et si les semaines sont effectuées de manière consécutive.

En général, les attestations sont téléchargeables sur le site de votre académie.

Pour plus d'informations : <https://siec.education.fr/candidats/faq/examens/CAP/epreuves>

### Autres informations importantes :

- o Tenue de travail, tablier, fournis

### Equipe Pédagogique & Administrative

L'équipe Passpassion vous accompagne, tout au long de votre parcours de formation.

Standard : 07 56 80 41 24 - [service-clients@passpassion.fr](mailto:service-clients@passpassion.fr)

A la suite de la signature de votre contrat de formation ou de votre convention de formation, nous vous transmettons notre livret d'accueil avec les coordonnées de l'équipe et des informations utiles pour la réalisation de votre formation et de vos projets.

**Profil du formateur intervenant sur cette formation :** Vous serez formé auprès d'un formateur ou d'une formatrice dans son atelier. Un(e) artisan(e) professionnel(le) spécialisé(e) dans le métier sur lequel vous allez être formé.

**Assistance technique et pédagogique e-learning :** Le contenu de formation est conçu pour être réalisé en autonomie. PASSPASSION assure un support technique et pédagogique si besoin, les coordonnées de vos interlocuteurs seront dans la lettre de convocation. PASSPASSION vous enverra un guide et vos identifiants pour vous connecter à sa plateforme e-learning, le premier jour de la partie e-learning.

### Modalités et délais d'accès

Entretien de positionnement préalable à l'entrée en formation : Concrètement, vous vous entretenez avec un membre de l'équipe de PASSPASSION, afin de vérifier les pré-requis et que cette formation corresponde à vos besoins. Il est réalisé en amont de la formation. Il nous permet également d'individualiser votre parcours de formation si nécessaire.

Délai d'inscription : 3 semaines minimum avant le démarrage de la formation (donc du début e-learning)

### Modalités et méthodes pédagogiques

Nous co-construisons les programmes de formation et des supports de formation avec nos formateurs et formatrices. Ils s'engagent également à suivre notre politique qualité pour assurer le bon déroulement de votre parcours de formation.

**A distance :** Les cours seront accessibles en ligne sur notre plateforme trois semaines avant la formation en présentiel. Vous pouvez apprendre à votre rythme et en autonomie. Les quiz permettent d'évaluer régulièrement vos acquis et leurs corrections vous aiderons à progresser. En cas de difficultés liées au cours, vous pourrez contacter votre coach pédagogique de Passpassion ses coordonnées seront sur la lettre de convocation.

### Formation en présentiel et en atelier :

Avec une approche pédagogique active et individualisée dédiée aux adultes, nos formations se déroulent :

- systématiquement en petit groupe ce qui favorise la pratique, les échanges, les feedbacks et les conseils personnalisés.
- dans un environnement professionnel ce qui permet à chacun d'apprendre dans de bonnes conditions (rythme, matériel...) et de développer efficacement de nouvelles compétences professionnelles.

### Auto-formation et apprentissage expérientiel

Vous êtes l'acteur principal de la réussite de votre parcours de formation et de vos projets. Dans le livret d'accueil, vous trouverez des conseils pour tirer le meilleur de vos expériences. A l'issue de la formation, vous saurez vous auto-évaluer ainsi vous pourrez continuer à développer vos compétences en autonomie. Nous vous transmettrons une fiche Ressources avec notamment l'accès au Drive PASSPASSION, à des liens vers d'anciens sujets d'examens et à d'autres ressources complémentaires à la formation en présentiel. Le temps d'auto-formation sur la théorie et l'entretien des gestes techniques appris en présentiel est estimé entre 200h et 400h, il varie en fonction de vos pré-acquis et de la régularité de votre travail jusqu'au passage du l'EP2.

### Modalités de suivi et évaluation des acquis

- o En amont de la formation : entretien de positionnement pour vérifier les prés-requis suivis d'une phase d'auto-positionnement sur la base du référentiel du CAP
- o En cours de formation : Plusieurs évaluations sont réalisées tout au long de la formation afin que l'apprenant puisse évaluer sa progression. Les situations d'évaluation peuvent être individuelles ou collectives et être de plusieurs types : QCM, Travaux pratiques (analyse de la mise en œuvre des savoir-faire sur la base du référentiel du CAP), Examen blanc...
- o A la suite de la formation : Entretien de fin de formation afin d'évaluer les apports de la formation pour votre projet
- o L'attestation individuelle des acquis de la formation sera délivrée uniquement lorsque vous aurez suivi l'ensemble de la formation mix learning (présentiel + distance).
- o Suivi post-formation 6 à 12 mois après la formation via un questionnaire en ligne pour évaluer les bénéfices retirés de cette formation et pour savoir où vous en êtes dans la réalisation de vos projets.

Rappel : Il appartient au stagiaire de se présenter en candidat libre à tout ou partie des épreuves du CAP.

### Présentation aux examens du CAP

Pour les stagiaires dont la formation est financée partiellement ou en totalité par un dispositif de financement public (CPF, Transition pro), le passage du CAP est exigé par les financeurs.

Il appartient au stagiaire de s'inscrire en candidat libre courant octobre-novembre à l'examen auprès de l'académie de son lieu de résidence. (la procédure est dans le livret d'accueil que nous vous fournissons).

### Inclusion et accessibilité aux personnes en situation de handicap

Chez PASSPASSION, nous veillons à l'égalité des chances en permettant à chacun de se former en fonction de ses capacités et de ses besoins. Nous nous engageons donc à :



- o Assurer l'égalité de traitement des candidatures, favoriser l'accès et proposer les aménagements de formation aux personnes en situation de handicap pour individualiser et sécuriser votre parcours de formation.
- o Réorienter si nous ne sommes pas en mesure de répondre convenablement à vos besoins.

### Vous êtes en situation de handicap ? Contactez notre référent handicap :

Carine Flaujac – Chargée de Formation et Référent Handicap : [carine@passpassion.fr](mailto:carine@passpassion.fr) - **07 64 39 80 40**

### Epreuves du CAP et possibilités de valider un ou plusieurs blocs de compétences \*

Cette formation porte uniquement sur les enseignements professionnels du bloc 2, c'est à dire sur :

- — EP1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- EP2 Entremets et petits gâteaux

Vous trouverez ci-dessous le lien vers le référentiel dont le règlement d'examens du CAP - Pâtissier, Ministère de l'Education Nationale :

[https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap\\_patis.html](https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html)

Vous vous présentez en candidat libre à tout (forme globale) ou partie (forme progressive) des épreuves du CAP.

Si vous avez un diplôme de niveau équivalent ou supérieur, vous êtes dispensé des épreuves d'enseignements généraux (maths, français, histoire géo...).

Dans le livret d'accueil et lors des entretiens, vous aurez des conseils individualisés en fonction de votre situation et de vos projets.

Les inscriptions à l'examen sont habituellement ouvertes de mi-octobre à mi-novembre. Nous vous fournissons la procédure d'inscription, au besoin nous pourrions vous accompagner pour vous inscrire.

\*Pour les référentiels (ré)enregistrés au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles), depuis le 01/01/20219, une épreuve = un bloc de compétences que vous pouvez capitaliser pour obtenir votre CAP en forme progressive.

## Débouchés, suite de parcours & équivalence / passerelle

Le métier de pâtissier fait partie des métiers en tension Les débouchés en emploi direct :

- Pâtissier employé en pâtisserie traditionnelle, en grande surface, en restauration...
  - Artisan pâtissier
- Taux d'insertion global dans l'emploi, consultez en temps réel le marché du travail sur ce métier : [cliquer ici](#)
  - Taux d'insertion dans le métier visé des titulaires de la certification figurant sur la fiche RNCP : [cliquer ici](#)
  - Taux d'obtention et trajectoires d'évolution de nos anciens stagiaires : voir document téléchargeable sur la page dédiée à la présentation de notre offre de formation « bloc de compétences CAP » sur notre site [cliquer ici](#)

Dans le tableau suivant, vous trouverez les certifications\* équivalentes / passerelles (de même niveau 3) et les suites de parcours possibles (niveaux 4 et plus), cliquez sur les liens pour en savoir plus :

Niveau 3	CAP - Pâtissier <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/</a>	CS - Pâtisserie de boutique (ex MC5 - Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée) <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/</a>
Niveau 4	BAC PRO - Boulanger pâtissier <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37908/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37908/</a>	BTM - Pâtissier confiseur glacier traiteur <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/</a>
Niveau 5	BM - Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35966/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35966/</a>	

\* Il s'agit des certifications inscrites au RNCP dans le même domaine que la formation que vous allez suivre

Pour aller plus loin : <https://www.onisep.fr/ressources/univers-metier/metiers/patissier-patisserie>