



## PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE CONFISERIE

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



### LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

#### CAP PÂTISSIER

(1 ou 2 ans)

Voir pré-requis

Vous  
êtes ici

**MC** pâtisserie,  
chocolaterie, glacerie,  
confiserie spécialisée  
(1 an)

**BTM** pâtissier  
(2 ans)

**BM** pâtissier  
(2 ans)

**Licence Professionnelle**  
Métiers de l'Entrepreneuriat  
(1 an)

### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 25 € TTC

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, exposive, interrogative...

### DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec une MC pâtisserie chocolaterie glacerie confiserie spécialisée ou un CAP chocolatier confiserie puis un BTM Pâtissier et un BM Pâtissier.

## CAP pâtissier

Niveau 3 - Professionnel qualifié

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Pâtissier est un spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP ou BEP ou niveau supérieur.

**Durée totale :** 840h

**Nombre d'heures à l'ESM :**

1<sup>ère</sup> année : 420h

2<sup>ème</sup> année : 420h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

##### Domaine Général

- Français
- EMC (Éducation Morale et Civique)
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Langue vivante
- PSE (Prévention Santé Sécurité)
- EPS (Éducation Physique et Sportive)

##### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion
- Arts appliqués
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Chef d'oeuvre
- Techniques commerciales / Vente

#### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

#### ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

#### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60