



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Nouvelle-Calédonie

CAP

Pâtissier

Une
formation

Certificat d'aptitude professionnelle, par apprentissage

Programme

Matières technologiques et professionnelles :

- ❖ Pratique professionnelle
- ❖ Technologie
- ❖ Sciences appliquées
- ❖ Connaissance de l'entreprise
- ❖ Prévention Santé Environnement

Matières générales :

- ❖ Français
- ❖ Histoire-Géographie et Instruction Civique
- ❖ Mathématiques
- ❖ Physique-Chimie
- ❖ Education Physique et Sportive

Validation du diplôme

La formation est validée par le diplôme de l'Éducation Nationale.

L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- ❖ Matières générales (écrites et orales)
- ❖ Matières professionnelles (écrites et pratiques)

Rythme de l'alternance

La formation est dispensée au Centre de formation de l'artisanat situé à Nouville par une équipe pédagogique et en entreprise par le Maître d'apprentissage.

Rythme de l'alternance correspond à : **3 semaines en entreprise et 1 semaine de cours au CFA.**
Le calendrier prévoit 11 semaines et 3 jours de cours par an.

Nombres d'heures de cours prévues sur les 2 années : 906 heures

Conditions d'admission

- **Avoir au minimum 16 ans**
- Retrait et dépôt des dossiers d'inscription au POINT Apprentissage (de septembre à avril N+1)
- Réunion d'information collective
- **Recherche d'un Maître d'apprentissage**
- Tests de positionnement : Évaluation écrite (français , mathématiques)
- Entretien de motivation avec un conseiller du CFA
- **Signature du contrat d'apprentissage**
- Rentrée au CFA en mars

POUR S'INSCRIRE

se présenter au
POINT Apprentissage
muni d'une pièce d'identité



14 Rue de Verdun – NOUMÉA

Téléphone : 24 69 49

contact@apprentissage.nc

ACCUEIL DU PUBLIC DU LUNDI AU JEUDI
DE 8H À 16H

www.apprentissage.nc

Pâtissier, chocolatier, confiseur, il prépare, réalise et présente différentes fabrications de pâtisserie, glacerie, chocolateries, confiseries, commercialisables en respectant les règles d'hygiène et de qualités gustatives liées à la profession.

Il exerce ses activités dans les postes suivants : tourier, fournisseur, glacier, chocolatier, confiseur, entremétiers. Pour pratiquer son métier, le pâtissier doit avoir une bonne santé, une hygiène corporelle rigoureuse, porter obligatoirement la tenue vestimentaire professionnelle, s'adapter aux éventuelles exigences de l'entreprise (horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et jours de fêtes, commandes exceptionnelles).

Lieux d'exercice de ses fonctions : les pâtisseries, les boulangeries, les chocolateries, les confiseries mais également les hôtels et restaurants.



Profil requis

Être méticuleux et rigoureux : la précision est indispensable à la réalisation de certaines recettes.

Être habile et organisé : les assemblages de pièces et les décorations à base de crème sont souvent délicats à réaliser.

Être gourmet : pour optimiser la finesse du goût des pâtisseries.

Être imaginatif : le succès d'un pâtissier est souvent dû à sa créativité, à ses inventions et à son sens de la décoration.

Être soigné : le travail en unité de fabrication et en boutique exige une hygiène irréprochable.

Être endurant : avoir une condition physique suffisante, en

Statut de l'apprenti

- ❖ Salarié en contrat d'apprentissage ou en contrat de qualification
- ❖ Rémunéré par l'employeur suivant le barème en vigueur
- ❖ Salaire totalement exonéré des charges patronales : couverture sociale CAFAT prise en charge par le Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Missions

FABRIQUER ET PRÉSENTER DES PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE VIENNOISERIES

APPROVISIONNER (RECEPTIONNER ET STOCKER) LES MARCHANDISES

ORGANISER SON TEMPS ET ESPACE DE TRAVAIL

PRODUIRE (FABRIQUER) ET TRANSFORMER (CONDITIONNER ET CONSERVER) LES PRODUITS

COMMUNIQUER AU SEIN DE L'ENTREPRISE : Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production et la mise en vente ou distribution

APPLIQUER UNE DÉMARCHE QUALITÉ : Contrôler la conformité des produits tout au long du processus de production. Nettoyer, désinfecter et ranger l'outillage, les matériels et les locaux professionnels.