

Offre de formation

FONDAMENTAUX DU CAP PÂTISSIER

Intitulé de la formation

Formation fondamentaux du CAP Pâtisserie (*Bloc 1 du parcours de préparation au CAP Pâtissier en candidat libre*)

Objectif de l'action de formation

Permettre au stagiaire de maîtriser les techniques professionnelles de base, les règles d'hygiène fondamentales et l'ordonnancement requis pour le référentiel officiel du CAP Pâtissier.

Objectifs opérationnels (Référentiel Officiel CAP Pâtissier RNCP 38765)

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Bloc de compétences RNCP38765BC01 – Production de petits fours et gâteaux de voyage (*Correspond à l'épreuve officielle EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage*)

- **Gérer & Organiser** : Gérer la réception des produits, effectuer le suivi des stocks et organiser méthodiquement son poste de travail selon un plan d'ordonnancement rigoureux dans le temps imparti.
- **Appliquer l'hygiène** : Appliquer scrupuleusement les règles d'hygiène de la profession (corporelle, vestimentaire, marche en avant, chaîne du froid et entretien du poste).
- **Maîtriser les Pâtes de base** : Réaliser les pâtes fondamentales de l'épreuve (pâte feuilletée, pâte sablée, pâte sucrée, pâte brisée) et maîtriser le façonnage des viennoiseries (pâte levée et pâte levée-feuilletée).
- **Confectionner & Cuire** : Élaborer les crèmes de base (pâtissière, mousseline, diplomate, anglaise), assurer la préparation, le pochage, la cuisson et la finition de petits fours secs (sablés, tuiles, financiers), de petits fours moelleux (madeleines, cakes, gâteaux de voyage) et de meringues (française, italienne, suisse).
- **Évaluer la production** : Évaluer sa production de manière autonome selon la grille de notation et les critères de conformité attendus par le jury.

Bloc de compétences RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (*Correspond à l'épreuve officielle EP2 – Entremet et petits gâteaux*)

- **Préparer les fonds** : Réaliser les biscuits de base indispensables pour le montage (génoise, dacquoise, biscuit cuillère, biscuit Joconde) et maîtriser la fabrication de la pâte à choux pour les petits gâteaux (éclairs, religieuses).
- **Préparer les garnitures** : Préparer les éléments de garniture complexes (crèmes dérivées, mousses, inserts, compotées).
- **Monter, garnir & glacer** : Maîtriser l'assemblage régulier, le masquage, le nappage, le glaçage des entremets, ainsi que les techniques de décor réglementaires (écriture au cornet, finitions chocolat ou fruits).
- **Décorer & Valoriser** : Mettre en valeur esthétiquement les productions sur plateau pour la présentation au jury et soutenir son travail lors des phases d'évaluation orales.
- **Mesurer les coûts** : Mesurer le coût des produits fabriqués via la conversion des recettes et le calcul précis du coût de revient.

Architecture du programme et correspondance RNCP

La formation de 49 heures est structurée pour couvrir l'intégralité des compétences des deux épreuves phares du CAP Pâtissier :

1. Préparation à l'Épreuve EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

(Visant le Bloc de compétences officiel RNCP38765BC01)

- Modules correspondants : Module 1 (Tartes), Module 2 (Petits fours & Gâteaux de voyage), Module 4 (Pâte levée), Module 5 (Pâte feuilletée) et Module 6 (Pâte levée feuilletée).
- Compétences clés : Maîtrise des pâtes de base, du tourage, de la fermentation, du pochage de boutique et de l'ordonnancement.

2. Préparation à l'Épreuve EP2 : Entremets et petits gâteaux

(Visant le Bloc de compétences officiel RNCP38765BC02)

- Modules correspondants : Module 3 (Pâte à choux) et Module 7 (Les entremets de tradition).
- Compétences clés : Technicité du pochage d'examen, montage structurel des entremets, glaçages, écriture au cornet tempérage du chocolat et calcul des coûts de revient.



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Objectif : Préparation complète et structurée aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

PRE-REQUIS

- ✓ Technique : Aucun (accessible aux débutants complets).
- ✓ Motivation : Intérêt marqué pour le métier de la pâtisserie.
- ✓ Administratif : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ Matériel : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ Logistique : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DURÉE & RYTHME

- ✓ Volume total : 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Tarif journalier (7h) : 260 €
- ✓ Cours complet (49h) : 1 820 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : * 07.78.11.51.82
leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1

VOTRE PROGRAMME DE FORMATION CHRONOLOGIQUE

Module 1 : Les tartes (7h) — [Épreuve EP1]

- **En pratique** : Tarte aux pommes, Tarte Bourdaloue, Tarte au citron meringuée, Tarte au chocolat.
- **Techniques** : Pâtes (brisée, sablée, sucrée), fonçage à bords droits, chiquetage, crèmes de base (amande, pâtissière, flan) et cuissons.
- **Côté Examen** : Ordonnancement (planification), lecture de fiche technique et normes HACCP (marche en avant). Apport théorique pour préparer l'oral.

- **Objectif** : Réaliser des tartes conformes aux critères du CAP dans le temps imparti.

Module 2 : Petits fours secs & moelleux – Gâteaux de voyage (7h) — [Épreuve EP1]

- **En pratique** : Cakes fruits confits ou citron, Sablés bretons, Spritz, Meringues, Madeleines, Financiers.
- **Techniques** : Masses battues, biscuits du référentiel, pochage à la douille, techniques de mélange et cuissons simultanées.
- **Côté Examen** : Optimisation de la matière d'œuvre (anti-gaspillage), conservation et traçabilité au froid. Apport théorique pour préparer l'oral.

- **Objectif** : Produire des biscuits et petits fours réguliers avec une finition professionnelle.

Module 3 : La pâte à choux (7h) — [Épreuve EP2]

- **En pratique** : Éclairs au chocolat, Paris-Brest, Choux chantilly, Salammbô, Chouquettes.
- **Techniques** : Confection de la panade, dessèchement, pochage de précision, crème pâtissière aromatisée et mousseline praliné.
- **Côté Examen** : Glaçage au fondant (brillance et netteté), refroidissement rapide des crèmes et sécurité des fours. Apport théorique pour préparer l'oral.

- **Objectif** : Obtenir un développement régulier, un garnissage généreux et un glaçage lisse.

Module 4 : La pâte levée (7h) — [Épreuve EP1]

- **En pratique** : Brioches à têtes, Tresses, Brioche Nanterre, Pains au lait (navettes au sucre, pains chocolat, dents de loup).
- **Techniques** : Pétrissage, cycle de fermentation (pointage/apprêt), façonnage de précision (boulage, tressage) et dorure.
- **Côté Examen** : Gestion du planning de pousse selon la température ambiante ou l'étuve, hygiène du matériel. Apport théorique pour préparer l'oral.

- **Objectif** : Produire des pâtes levées à la mie filante et à la pousse parfaitement maîtrisée.

Module 5 : La pâte feuilletée (7h) — [Épreuve EP1]

- **En pratique** : Millefeuille, Chaussons aux pommes, Pithiviers.
- **Techniques** : Réalisation de la détrempe, incorporation du beurre de tourage, maîtrise des tours simples et doubles, laminage.
- **Côté Examen** : Gestion stricte des temps de repos au froid (ordonnancement) et gestion de la farine de fleurage. Apport théorique pour préparer l'oral.

- **Objectif** : Maîtriser le tourage pour obtenir un feuilletage régulier et croustillant.

Module 6 : La pâte levée feuilletée (7h) — [Épreuve EP1]

- **En pratique** : Croissants, Pains au chocolat, Pains aux raisins.
- **Techniques** : Précision du tourage (respect des couches), régularité du détaillage manuel, gestion de l'alvéolage et de la dorure.
- **Côté Examen** : Contrôle de la pousse (apprêt) en fonction de l'humidité, gestion du froid positif. Apport théorique pour préparer l'oral.

- **Objectif** : Produire des viennoiseries aux standards de l'examen avec un feuilletage marqué.

Module 7 : Les entremets de tradition (7h) — [Épreuve EP2]

- **En pratique** : Montage, masquage et décor d'entremets classiques du CAP.
- **Techniques** : Biscuits de base (dacquoise, génoise, cuillère), mousses, bavares, gélatine, glaçage miroir, nappage et écriture au cornet.
- **Côté Examen** : Calcul du coût de revient (gestion), chaîne du froid (congélation) et traçabilité des matières sensibles. Apport théorique pour préparer l'oral.



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Objectif : Préparation complète et structurée aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

PRE-REQUIS

- ✓ Technique : Aucun (accessible aux débutants complets).
- ✓ Motivation : Intérêt marqué pour le métier de la pâtisserie.
- ✓ Administratif : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ Matériel : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ Logistique : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DURÉE & RYTHME

- ✓ Volume total : 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Tarif journalier (7h) : 260 €
- ✓ Cours complet (49h) : 1 820 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
 - Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
 - Contact : * 07.78.11.51.82
- leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1

- **Objectif** : Maîtriser le montage, la prise au froid et la finition esthétique d'un entremets de niveau CAP.

Outils & pédagogie

- **Envoi du pack de révision quotidien (par e-mail après chaque séance)** : * La fiche technique de fabrication : le déroulé complet de la recette avec les pesées et les étapes pas-à-pas.
 - La fiche théorique dédiée : le cours synthétique du jour (technologie de la pâtisserie, matières premières, hygiène HACCP).
 - Le quiz de validation et son corrigé commenté : l'outil d'auto-évaluation pour consolider les connaissances immédiatement après la séance.
- **Démonstrations et corrections personnalisées** : Illustration en direct des gestes professionnels par la formatrice (fonçage, tourage, pochage) et feedback immédiat en atelier sur la rigueur d'exécution.
- **Suivi et communauté WhatsApp** : Accompagnement individualisé à distance par la formatrice pour valider les entraînements personnels à la maison, et intégration à un groupe d'entraide et de motivation entre stagiaires.
- **Modules théoriques optionnels** : Cours complémentaires disponibles en supplément pour approfondir les savoirs technologiques et professionnels de l'examen.

Modalités d'évaluation

- ✓ **Évaluation continue de la pratique** : Évaluation à la fin de chaque module sur la base des grilles d'exigences du CAP Pâtissier (régularité, textures, netteté des finitions et respect des temps).
- ✓ **Contrôle des critères professionnels** : Évaluation par la formatrice de la maîtrise de l'organisation du plan de travail, de la gestion du temps (ordonnancement) et du respect strict des normes d'hygiène.
- ✓ **Validation des acquis théoriques** : Quiz de positionnement (en amont) et quiz de fin de séance (envoyé par e-mail avec son corrigé) pour mesurer la compréhension des notions techniques et préparer l'épreuve écrite.
- ✓ **Préparation à l'entretien oral** : Mises en situation régulières de présentation et de valorisation des produits finis devant la formatrice pour adopter la bonne posture face au jury.

Modalités & Conditions d'Accès

- **Conditions d'inscription** : Formation ouverte à toute personne préparant le CAP Pâtissier en candidat libre ou souhaitant assimiler les bases professionnelles du diplôme. Un entretien préalable (téléphonique ou visio) est systématiquement réalisé afin d'analyser vos besoins, d'évaluer votre niveau initial et de valider votre parcours de formation.
- **Prérequis** :
 - *Technique* : Aucun prérequis technique obligatoire (accessible aux débutants complets).
 - *Logistique & Matériel* : Disposer à votre domicile d'une cuisine opérationnelle équipée (four, plaques de cuisson, réfrigérateur) et s'engager à fournir un travail personnel régulier entre les séances.
 - *Fournitures* : Tout le matériel technique spécifique et l'intégralité des matières premières nécessaires aux réalisations du jour sont fournis par la formatrice.
- **Format & Organisation** :
 - *Type* : 100 % présentiel, dispensé au domicile du stagiaire (format individuel personnalisé).
 - *Durée* : 49 heures au total, réparties en 7 modules de 7 heures. Le planning est flexible et construit "à la carte" selon vos disponibilités.
- **Financements acceptés** :
 - Financement personnel (avec possibilité de règlement échelonné en plusieurs fois sur demande).
 - Prise en charge via France Travail (pour les demandeurs d'emploi).
 - Prise en charge via les OPCO (pour les professionnels/salariés).
 - *À noter* : Formation non éligible au CPF pour le moment.
- **Accessibilité Handicap** : La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap, sous réserve de l'entretien préalable permettant de valider l'étude de faisabilité. Pour les stagiaires présentant un handicap notamment cognitif (dyslexie, dyscalculie, etc.) et disposant d'une RQTH ou d'aménagements spécifiques, les supports de cours et le format de formation peuvent être adaptés (choix de la police, taille des caractères, supports visuels simplifiés).



PUBLIC VISÉ

- ✓ **Profil** : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ **Objectif** : Préparation complète et structurée aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.
- ✓ **Accompagnement** : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

PRE-REQUIS

- ✓ **Technique** : Aucun (accessible aux débutants complets).
- ✓ **Motivation** : Intérêt marqué pour le métier de la pâtisserie.
- ✓ **Administratif** : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ **Matériel** : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ **Logistique** : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DURÉE & RYTHME

- ✓ **Volume total** : 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ **Flexibilité** : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ **Planning** : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ **Délai moyen** : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ **Flexibilité** : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ **Tarif journalier (7h)** : 260 €
- ✓ **Cursus complet (49h)** : 1 820 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : * 07.78.11.51.82
leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1

- **Important** : Vos besoins spécifiques doivent être signalés dès l'entretien initial via notre questionnaire d'attentes afin d'organiser au plus tôt les adaptations nécessaires.
- Référent Handicap : Leslie BEROARD — Contact : leptitlabo@outlook.com

⚠ **Note importante aux candidats libres (Rôle de conseil)** : Bien que le suivi des stages en entreprise ne soit pas un prérequis pour accéder à notre formation, nous rappelons que la validation de 14 semaines de stage (PFMP) est obligatoire pour l'obtention du diplôme d'État. Nous conseillons vivement aux stagiaires d'entamer leurs démarches de recherche de stage dès leur entrée en formation afin de respecter au mieux le calendrier de leur académie.



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Objectif : Préparation complète et structurée aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

PRE-REQUIS

- ✓ Technique : Aucun (accessible aux débutants complets).
- ✓ Motivation : Intérêt marqué pour le métier de la pâtisserie.
- ✓ Administratif : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ Matériel : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ Logistique : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

INTERVENANTE : Leslie BEROARD

DURÉE & RYTHME

- ✓ Volume total : 49 heures (7 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Coursus complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Tarif journalier (7h) : 260 €
- ✓ Coursus complet (49h) : 1 820 € au total

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accessibilité PSH

Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : * 07.78.11.51.82
leptitlabo@outlook.com
www.leptitlabo-nomade.fr

Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1