

FORMATION

Pâtisserie

Dernière mise à jour : 31/12/2024

OBJECTIFS

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

PUBLIC Tout Public

PRE-REQUIS Aucun

DURÉE La durée moyenne est estimée à 640 heures

TYPE Formation à distance

PÉRIODE DE RÉALISATION

Les formations ont été conçues pour être réalisées en 8 à 12 semaines. Nous vous recommandons de suivre ce rythme pédagogique pour faciliter votre apprentissage.

DELAIS D'ACCES

La formation sera accessible dès que votre inscription sera confirmée et que le délai obligatoire lié à votre financement sera observé.

ÉVALUATION Tests en contrôle continu sur la plateforme en ligne en cours de formation.

SANCTION

Certification nationale enregistrée au répertoire national de la certification professionnelle sous le numéro RNCP38765 – CAP PÂTISSIER. Certificateur: MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE - Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029. Blocs de compétences BC 01 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage et BC 02 Entremets et petits gâteaux.

TAUX DE COMPLÉTUDE DE LA FORMATION

92% entre avril 2022 et décembre 2024

TAUX DE SATISFACTION

Nos apprenants ont noté notre formation en moyenne à 4,51/5 entre avril 2022 et décembre 2024

TAUX DE RÉPONSES POSITIVES AUX QUIZ

73,7% entre avril 2022 et décembre 2024

NOMBRE D'APPRENANTS FORMES

730 entre avril 2022 et décembre 2024

Taux de réussite Certification

2024 pour Massena Formations: 75%

2024 au niveau national: 73%

PROGRAMME au 20/05/2024

Cette action de formation est une action concourant au développement des compétences réalisée suivant un format à distance.

Module	Durée (heures)	Format (Outil)	Contenu pédagogique	Méthodes, ressources et supports pédagogiques	Points et méthodes d'évaluation
1-Introduction + Informations générales	3 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	- Présentation de la formation et des outils d'aide : tuteur et conseiller pédagogique. - Objectifs de la formation - Support de cours à télécharger	- Support de cours - Liens calendly pour prendre RDV avec le tuteur - Numéro de téléphone du conseiller pédagogique - Trame du business Plan	- Comprendre le fonctionnement / objectifs de la formation - Quelles sont les ressources disponibles
2-La tarte normande	27 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	- Pâte brisée (5 min.) - Appareil à crème (4 min.) - Montage de la tarte Normande (18 min.)	- Support PDF - Liens calendly pour prendre RDV avec le tuteur - Fiche recette - Fiche technique	- Fond de tarte - Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication - Montage d'un entremet simple - Quiz

				-Fiche d'auto évaluation.	
3-La tarte citron meringuée	37 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-Pâte sablée (6 min.).-Appareil à crème citron (9 mins) -Meringue italienne (10 min.) -Montage de la tarte citron meringuée (12 min.)	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation	-Fond de tarte -Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication -Meringue -Montage d'un entremet -Quiz
4-Le Saint-Honoré	98 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-Pâte sucrée (5 min.) -Crème pâtissière (11 min.) -Crème chiboust (6 min.) -Pâte à choux (16 min.) -Caramel (15 min.) -Crème Chantilly (12 min.) -Nougatine (23 min.) -Montage Saint-Honoré (10 min.) -Quiz premiers chapitres	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation.	-Pâte -Préparer des éléments de garniture -Mesurer le coût des produits fabriqués -Quiz
5-La galette des rois	66 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-Pâte feuilletée (41 min.) -Crème d'amandes (6 min.) -Frangipane (3 min.) -Montage galette des rois (16 min.)	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation.	-Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication -Mesurer le coût des produits fabriqués -Quiz
6-Le Fraisier	124 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-La génoise (14 min.) -Crème mousseline (5 min.) -Crème diplomate (8 min.) -Biscuit cuillère (14 min.) -Cornet (18 min.) -Pâte à écriture (7 min.) -Rose en pâte d'amande (25 min.) -Glaçage royal (10 min.) -Montage du Fraisier (23 min.)	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation.	-Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication -Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux -Préparer des éléments de garniture -Valoriser la pâtisserie élaborée -Quiz

7-L'entremet chocolat	109 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-Biscuit dacquoise (23 min.) -Biscuit joconde (18 min.) -Croustillant praliné (9 min.) -Ganache au chocolat (8 min.) -Mousse chocolat (12 min.) -Glaçage miroir (9 min.) -Tempérage chocolat (19 min.) -Montage de l'entremet chocolat (11 min.) -Quiz	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation.	-Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication -Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux -Préparer des éléments de garniture -Valoriser la pâtisserie élaborée -Quiz
8-Les gâteaux de voyage	121 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-Madeleines (16 min.) -Cake aux amandes (10 min.) -Meringue suisse (17 min.) -Brioche Nanterre (29 min.) -Cookies (9 min.) -Croissant (43 min.) -Rocher Coco (10 min.)	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation.	-Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries -Mesurer le coût des produits fabriqués -Quiz
9-Autres préparations de base	37 mins	Vidéo pré-enregistrée (Northpass)	-Appareil à bombe (6 min.) -Crème au beurre (9 min.) -Crème anglaise (9 min.) -Meringue française (5 min.) -Bavaroise à la mangue (8 min.)	-Support PDF -Liens calendy pour prendre RDV avec le tuteur -Fiche recette -Fiche technique -Fiche d'auto évaluation.	-Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries -Quiz - Questionnaire de satisfaction

Au cours de la réalisation de l'action, des supports de cours digitalisés en vidéos sont mis à la disposition du Stagiaire, sur une plateforme e-learning accessible à l'url suivant :

<https://mescours.massena-formations.fr/>

Les exercices et travaux à effectuer par le Stagiaire prendront la forme de tests, quiz ou mises en situation professionnelle. Ceux-ci devront être réalisés tout au long de la période de réalisation de l'action de formation.

À l'issue de la formation, les Stagiaires recevront une attestation de formation de la part de MASSENA Formations.

Le formateur est Olivier Crossay : pâtissier depuis 30 ans et a travaillé dans de nombreux établissements étoilés. Il est formateur depuis 8 ans.

Modalités d'assistance du stagiaire lors de la séquence de formation réalisée à distance

Les compétences et les qualifications des personnes chargées d'assister le bénéficiaire de la formation :

Frédéric Chouraqui : Master of Science in Management – ESCP Europe Business School, directeur des opérations de MASSENA Formations, accompagné de son équipe pédagogique.

Lucie Benichou : Professeure certifiée (7 ans d'enseignement secondaire et universitaire), responsable pédagogique de MASSENA Formations.

Le stagiaire peut solliciter un ou plusieurs rendez-vous personnalisés avec un professionnel expert via la plateforme Calendly intégrée dans la plateforme e-learning.

Le professionnel expert (chef pâtissier et formateur) dispose des qualités suivantes :

- ✓ CAP Pâtissier
- ✓ BP Pâtissier
- ✓ Institut Paul Bocuse

Moyens pédagogiques et techniques mis à disposition du stagiaire

Dans le cadre de la réalisation de la séquence de la formation réalisée à distance, un accès individuel sera ouvert au nom du stagiaire, sur la plateforme en ligne de MASSENA Formations. Cette plateforme pédagogique, qui prend la forme d'un Learning Management System (L.M.S) accessible au moyen d'une simple connexion internet, regroupe :

1. Les cours : cours en ligne actualisés, cours vidéo ou audio visionnables en ligne
2. Les exercices d'évaluation : quiz type QCM, réalisation d'études de cas ou mises en situation professionnelles

Plusieurs modalités tarifaires sont proposées : 950 €, 1 450 €, 1 950 €, 2 950 €, et 3 900€, dont voici les caractéristiques :

- Formule à 950 € :
 - Formation en ligne
 - Plateforme de cours à distance
 - 24/24 7/7
 - Formation certifiante (reconnaissance officielle)
 - Se réalise en 3 mois (en moyenne)
 - Suivi individuel par une tutrice expérimentée
 - Formation prise en charge à 100% par votre compte CPF (Compte Personnel de Formation)
 - 5 séances privées d'accompagnement avec une tutrice
 - Accès illimité aux contenus et à toutes les mises à jour pendant 12 mois
- Formule à 1 450 € :
 - Formation en ligne
 - Plateforme de cours à distance

- 24/24 7/7
 - Formation certifiante (reconnaissance officielle)
 - Se réalise en 3 mois (en moyenne)
 - Suivi individuel par une tutrice expérimentée
 - Formation prise en charge à 100% par votre compte CPF (Compte Personnel de Formation)
 - 10 séances privées d'accompagnement avec une tutrice
 - Accès illimité aux contenus et à toutes les mises à jour pendant 24 mois
- Formule à 1 950 € :
- Formation en ligne
 - Plateforme de cours à distance
 - 24/24 7/7
 - Formation certifiante (reconnaissance officielle)
 - Se réalise en 3 mois (en moyenne)
 - Suivi individuel par une tutrice expérimentée
 - Formation prise en charge à 100% par votre compte CPF (Compte Personnel de Formation)
 - 15 séances privées d'accompagnement avec une tutrice
 - Accès illimité aux contenus et à toutes les mises à jour pendant 36 mois
- Formule à 2 950 € :
- Formation en ligne
 - Plateforme de cours à distance
 - 24/24 7/7
 - Formation certifiante (reconnaissance officielle)
 - Se réalise en 3 mois (en moyenne)
 - Suivi individuel par une tutrice expérimentée
 - Formation prise en charge à 100% par votre compte CPF (Compte Personnel de Formation)
 - 20 séances privées d'accompagnement avec une tutrice
 - Accès illimité aux contenus et à toutes les mises à jour pendant 48 mois
- Formule à 3 900 € :
- Formation en ligne
 - Plateforme de cours à distance
 - 24/24 7/7
 - Formation certifiante (reconnaissance officielle)
 - Se réalise en 3 mois (en moyenne)
 - Suivi individuel par une tutrice expérimentée
 - Formation prise en charge à 100% par votre compte CPF (Compte Personnel de Formation)
 - Séances privées d'accompagnement avec une tutrice en illimité
 - Accès illimité aux contenus et à toutes les mises à jour à vie

Accessibilité Handicap

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap physique à la condition qu'elles puissent utiliser un ordinateur, une tablette et/ou un smartphone. Les personnes malentendantes et malvoyantes ne pourront toutefois pas bénéficier, de manière autonome, de l'ensemble des services proposés.

Les personnes malentendantes ne pourront pas exploiter l'audio de nos contenus vidéo et les formats podcast quand ils sont proposés, ni bénéficier des rendez-vous téléphoniques avec nos mentors. Resteront accessibles : les visuels de nos contenus vidéos, nos supports de formation écrits (qui, selon le type de formation choisie, peuvent couvrir plus de 80% des contenus vidéo) et la réalisation des quizz en ligne nécessaire à la réalisation de la formation.

Les personnes malvoyantes ne pourront pas exploiter les visuels de nos contenus vidéos et nos supports de formation écrits, ni réaliser les quizz en ligne sans être accompagnées. Resteront accessibles : l'audio de nos contenus vidéo, les formats podcast quand ils sont proposés et les rendez-vous téléphoniques avec nos mentors. Nos équipes sont à votre disposition pour plus de renseignements.

Évaluation des résultats et modalités de suivi de l'action de formation

Au cours de la réalisation de la séquence de l'action de formation à distance, les acquis des stagiaires seront évalués grâce à différents tests en ligne (quiz type QCM, étude de cas, mise en situation, etc.).

Modalités de sanction de l'action de formation

Dès que le Stagiaire termine sa formation, il doit s'inscrire en tant que candidat libre / candidat individuel au CAP Pâtissier. L'inscription se fait une fois par an seulement, en automne avec des examens organisés par le Rectorat, dans le courant du mois de juin. L'inscription peut se faire en ligne via ce lien, ou bien physiquement auprès du rectorat de l'académie dont dépend le Stagiaire (en fonction de son domicile). Selon l'académie, l'inscription peut être gratuite ou bien payante (des frais de 5€ peuvent être appliqués).

Bien entendu, lors de son passage en candidat individuel, le Stagiaire est libre de passer uniquement les examens correspondant au bloc de compétences étudié en formation, en s'inscrivant aux épreuves sous une forme progressive.

En l'occurrence ici, avec la formation Pâtisserie, le Stagiaire aura été préparé aux épreuves conduisant aux unités BC 01 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage et BC 02 Entremets et petits gâteaux..

Il est à noter que tout apprenant, qui aurait suivi la formation à distance, peut s'inscrire à ce bloc de compétences de la certification. Aucun prérequis n'est demandé.

La formation vous prépare pour le bloc de compétences mentionnés ci-dessus. Si vous souhaitez obtenir le diplôme en intégralité, il faut passer :

- les épreuves générales ou obtenir une équivalence.
- les autres blocs de compétence techniques.

Les équivalences, passerelles, suite de parcours et débouchés

Débouchés :

- Accès direct à l'emploi
- Création, reprise d'entreprise

Suite de parcours :

- Mention complémentaire sous conditions de pré requis
- Parcours d'entrepreneuriat

Equivalence/Passerelle :

- Pas d'équivalence
- Passerelles : CAP Boulanger, CAP Chocolatier Confiseur ou CAP Glacier en un an, entrée en seconde année BAC Pro

Règlement intérieur

Vous pouvez consulter le règlement intérieur en cliquant sur le lien suivant : [RÈGLEMENT INTÉRIEUR MASSENA FORMATIONS](#)

Pour toute réclamation, vous pouvez envoyer un email à contact@massena-formations.fr