





ABPG est un **centre de formation en pâtisserie** pour professionnels des métiers de bouche et adultes en reconversion.

ABPG forme les artisans de demain au CAP PATISSIER du **5 septembre 2022 au 31 mai 2023**.

L'école se situe en Normandie, à côté de Caen.



ABPG Formations est référencé dans le DataDock depuis sa création, démontrant ainsi la qualité de ses formations au regard du décret n°2015-790 du 30 juin 2015, entré en vigueur le 1er janvier 2017.

## Mikaël Mesrouze

**Mikaël MESROUZE**, formateur ayant fait ses classes auprès de M.O.F et dans de prestigieux établissements, vous enseignera les techniques et les recettes de base de la pâtisserie française.

**100% de réussite** depuis la création de la formation en 2016.

**19,96/20** est la note moyenne obtenue sur les avis-évaluations de fin de formations 2020 faites par les stagiaires.

*Serez-vous le prochain à obtenir le CAP Pâtissier?*



## Objectifs de la formation



- Apprendre les **recettes** de base de la pâtisserie
- Apprendre les **techniques** de base de la pâtisserie
- Apprendre la technologie de base de la pâtisserie
- Optimiser la méthodologie de travail afin de gagner en qualité, productivité et rendement
- Diversifier et améliorer la **qualité gustative** et visuelle des produits
- Apporter une **expérience professionnelle** au stagiaire

## Méthode pédagogique

- Exposé de divers apports théoriques essentiels
- Séquence de **démonstration** par le formateur et mise en application pratique par les participants
- Phase de présentation et **dégustation**
- **Interaction** permanente entre le formateur et les stagiaires



## Moyens pédagogiques et techniques



- Un classeur comprenant les fiches techniques, les illustrations de recettes et de techniques, les cours de technologie, est remis au participant durant la formation.
- Le formateur mettra à disposition du participant le matériel et petit matériel nécessaire à la bonne réalisation de la formation.

## Pôle 1 / Bloc de compétence n°1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes



## Pôle 2 / Bloc de compétence n°2 Entremets et petits gâteaux

- 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

Voir le référentiel examen CAP Pâtissier (disponible sur demande)

## Le concentré d'infos

Formation professionnelle intensive, pratique et technique permettant d'accéder rapidement à un niveau de qualification et de compétence. L'intensité du programme exige que chaque candidat ait une réelle motivation pour les métiers de la pâtisserie.



- Domaine de formation : Pâtisserie
- Niveau : Niveau III **CAP Pâtissier (nouveau référentiel)**
- Public concerné : Adultes en reconversion professionnelle, jeunes adultes qui souhaitent entrer dans la profession (+18ans), personnes du secteur alimentaire souhaitant gagner en polyvalence.
- Pré-requis : Diplôme au moins de niveau 5 (CAP-BEP) pour être dispensé des épreuves d'enseignement général
- Type de formation : En centre de formation, modularisée et personnalisée
- Prochaine session : Du 5 septembre 2022 au 31 mai 2023.
- Durée : 1210 heures / 36 semaines  
Soit 300 heures / 10 semaines en centre de formation  
Soit 910 heures / 26 semaines en entreprise
- Coût pédagogique par stagiaire : 9000€ TTC
- Nombre de session : 1 session
- Places disponibles par session : 6 places maximum
- Appréciation de résultat - sanction : Le CAP PATISSIER, diplôme d'état.
- Débouchés : Travailler dans une pâtisserie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier pâtissier qualifié.  
S'installer en tant qu'artisan chef d'entreprise (expérience professionnelle complémentaire conseillée).
- Evaluation : Une fiche d'évaluation sera remise au participant en milieu et en fin de formation afin qu'il puisse l'évaluer.
- Règlement intérieur et informations complémentaires : Disponible à l'adresse suivante : <http://www.abpgformations.fr/informations-complementaires-au-programme-de-formation.html>
- Frais de dossier : 90€ TTC
- Modalités d'accès à la formation : Entretien individuel, CV, lettre de motivation , test de positionnement
- Accessibilité des publics en situation de handicap : Veuillez nous contacter pour vérifier ensemble que nos installations correspondent bien à vos besoins et que notre formateur puisse vous accompagner.

Ils nous font confiance :



# Contenu pédagogique (nouveau référentiel)

## Semaine 1 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tenue professionnelle / Le vocabulaire</li> <li>• Module PSE premiers secours</li> <li>• Les rythmes biologiques</li> </ul>	Les pâtes de base (friables) Réaliser les crème de base (à chaud) Réalisation d'une gamme de tarte (pommes, bourdaloue, citron, flan,...)

## Semaine 2 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'hygiène alimentaire</li> <li>• La fiche technique</li> <li>• Le petit matériel / le gros matériel</li> <li>• Le sommeil</li> </ul>	Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (chouquettes, éclairs, choux crème,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de feuilletage (jalousie, millefeuille, palmier,...)

## Semaine 3 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits de base : L'eau, la farine, la meunerie, les farines issues d'autres aliments, les farines issues d'autres céréales</li> <li>• Adapter son alimentation</li> </ul>	Les pâtes de base (feuilletées) Réaliser les crème de base (à froid) Réalisation d'une gamme d'entremets (royal, trois chocolats, hawaï,...) Réalisation de produits salés (quiches, pizzas, cakes, à base de pâte à brioche,...)

## Semaine 4 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits de base : Le sucre, le sel, les oeufs, les ovoproduits, le lait, la crème, le beurre</li> <li>• Gérer son activité physique</li> </ul>	Les pâtes de base (levées feuilletées) Réaliser les crème de base (à chaud et à froid) Réalisation d'une gamme de tarte (clafoutis, chocolat, mirilton,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (saint honoré, salambo,...)

## Semaine 5 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie</li> <li>• Prévenir les conduites addictives</li> </ul>	Les masses de base (appareil à bombe) Réalisation d'entremets (charlotte à la framboise, trois chocolats, esprit fraise,...) Réalisation de biscuits (chocolat, léger aux amandes, joconde, dacquoise,...)

## Semaine 6 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits de base : La margarine, les matières grasses d'origine végétale, la levure biologique, la levure chimique</li> <li>• Prévenir les infections sexuellement transmissibles</li> <li>• Orientation et formation professionnelle</li> </ul>	Les pâtes de base (poussées) Mettre en forme les préparations Réalisation d'une gamme de viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pépito,...) Réalisation d'une gamme de petits fours secs (diamants, langue de chat, florentin,...)

## Semaine 7 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits secondaires : Les matières édulcorantes, les spiritueux</li> <li>• Prévenir une grossesse non désirée</li> </ul>	Les pâtes de base (battues) Conduire les fermentations Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de génoise (moka, fraiser, poirier,...)

## Semaine 8 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Module hygiène alimentaire</li> <li>• Gérer son budget</li> <li>• Rechercher un emploi et valider son expérience professionnelle</li> <li>• L'histoire de la pâtisserie</li> </ul>	Réalisation d'une gamme de tarte (fraicheur chocolat, fondue de rhubarbe,...) Travail de la pâte d'amande (rose, personnages, décors divers) Travail de la nougatine, montage de pièce monté Les pâtes de base (appareils meringués)

## Semaine 9 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de conservation ; Naturelles, Artificielles</li> <li>• Crédit et endettement</li> <li>• Mesures de protection des personnes et des biens</li> </ul>	Les pâtes de base (émulsionnées) Réaliser les produits d'accompagnements de base (fruits) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à brioche (sucre, à tête, nanterre, aux raisins,...) Travail du chocolat (mise au point, décor, moulage, montage)

## Semaine 10 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les préparations glacées</li> <li>• Module connaissance de l'entreprise</li> <li>• Gérer ses achats</li> <li>• L'analyse sensorielle / Le sens et les saveurs</li> </ul>	Les pâtes de base (crémées) Conduire les cuissons Réalisation d'une gamme de tarte (fruits secs, cerise, demi-lune,...) Réalisation d'une gamme de viennoiserie (muroises, écureuil, beurres normand,...) Réalisation d'une gamme de cake et gâteaux (cookies, marbré, cupcake, trianon,...)

# Calendrier de formation

## Calendrier 2022

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 S	1 M	1 M	1 V	1 D	1 M	1 V	1 L	1 J	1 S	1 M	1 J
2 D	2 M	2 M	2 S	2 L	2 J	2 S	2 M	2 V	2 D	2 M	2 V
3 L	3 J	3 J	3 D	3 M	3 V	3 D	3 M	3 S	3 L	3 J	3 S
4 M	4 V	4 V	4 L	4 M	4 S	4 L	4 J	4 D	4 M	4 V	4 D
5 M	5 S	5 S	5 M	5 J	5 D	5 M	5 V	5 L	5 M	5 S	5 L
6 J	6 D	6 D	6 M	6 V	6 L	6 M	6 S	6 M	6 J	6 D	6 M
7 V	7 L	7 L	7 J	7 S	7 M	7 J	7 D	7 M	7 V	7 L	7 M
8 S	8 M	8 M	8 V	8 D	8 M	8 V	8 L	8 J	8 S	8 M	8 J
9 D	9 M	9 M	9 S	9 L	9 J	9 S	9 M	9 V	9 D	9 M	9 V
10 L	10 J	10 J	10 D	10 M	10 V	10 D	10 M	10 S	10 L	10 J	10 S
11 M	11 V	11 V	11 L	11 M	11 S	11 L	11 J	11 D	11 M	11 V	11 D
12 M	12 S	12 S	12 M	12 J	12 D	12 M	12 V	12 L	12 M	12 S	12 L
13 J	13 D	13 D	13 M	13 V	13 L	13 M	13 S	13 M	13 J	13 D	13 M
14 V	14 L	14 L	14 J	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M	14 V	14 L	14 M
15 S	15 M	15 M	15 V	15 D	15 M	15 V	15 L	15 J	15 S	15 M	15 J
16 D	16 M	16 M	16 S	16 L	16 J	16 S	16 M	16 V	16 D	16 M	16 V
17 L	17 J	17 J	17 D	17 M	17 V	17 D	17 M	17 S	17 L	17 J	17 S
18 M	18 V	18 V	18 L	18 M	18 S	18 L	18 J	18 D	18 M	18 V	18 D
19 M	19 S	19 S	19 M	19 J	19 D	19 M	19 V	19 L	19 M	19 S	19 L
20 J	20 D	20 D	20 M	20 V	20 L	20 M	20 S	20 M	20 J	20 D	20 M
21 V	21 L	21 L	21 J	21 S	21 M	21 J	21 D	21 M	21 V	21 L	21 M
22 S	22 M	22 M	22 V	22 D	22 M	22 V	22 L	22 J	22 S	22 M	22 J
23 D	23 M	23 M	23 S	23 L	23 J	23 S	23 M	23 V	23 D	23 M	23 V
24 L	24 J	24 J	24 D	24 M	24 V	24 D	24 M	24 S	24 L	24 J	24 S
25 M	25 V	25 V	25 L	25 M	25 S	25 L	25 J	25 D	25 M	25 V	25 D
26 M	26 S	26 S	26 M	26 J	26 D	26 M	26 V	26 L	26 M	26 S	26 L
27 J	27 D	27 D	27 M	27 V	27 L	27 M	27 S	27 M	27 J	27 D	27 M
28 V	28 L	28 L	28 J	28 S	28 M	28 J	28 D	28 M	28 V	28 L	28 M
29 S	29 M	29 V	29 D	29 M	29 V	29 L	29 J	29 S	29 M	29 J	29 J
30 D	30 M	30 S	30 L	30 J	30 S	30 M	30 V	30 D	30 M	30 V	30 V
31 L	31 J	31 M	31 M	31 M	31 D	31 M	31 M	31 L	31 M	31 S	31 S

Période en centre de formation
Période en entreprise
Période de vacances
Période d'examen

60			60
10			10
70	147	154	119
10	21	22	17

## Calendrier 2023

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 D	S3	1 M	7h00	1 M	8h00	1 S		1 L	S9	1 J	
2 L	8h00	2 J	7h00	2 J	8h00	2 D	E8	2 M	8h00	2 V	
3 M	8h00	3 V	7h00	3 V	8h00	3 L	7h00	3 M	8h00	3 S	
4 M	8h00	4 S		4 S		4 M	7h00	4 J	8h00	4 D	
5 J	8h00	5 D	S5	5 D	E6	5 M	7h00	5 V	8h00	5 L	
6 V	8h00	6 L	8h00	6 L	7h00	6 J	7h00	6 S	6 M		
7 S	7 M	8h00	7 M	7h00	7 V	7h00	7 D	E3	7 M		
8 D	E1	8 M	8h00	8 M	7h00	8 S	8 L	7h00	8 J		
9 L	7h00	9 J	8h00	9 J	7h00	9 D		9 M	7h00	9 V	
10 M	7h00	10 V	8h00	10 V	7h00	10 L	S8	10 M	7h00	10 S	
11 M	7h00	11 S		11 S		11 M	8h00	11 J	7h00	11 D	
12 J	7h00	12 D	E4	12 D	E7	12 M	8h00	12 V	7h00	12 L	
13 V	7h00	13 L	7h00	13 L	7h00	13 J	8h00	13 S	13 M		
14 S		14 M	7h00	14 M	7h00	14 V	8h00	14 D	E3	14 M	
15 D	E2	15 M	7h00	15 M	7h00	15 S		15 L	7h00	15 J	
16 L	7h00	16 J	7h00	16 J	7h00	16 D	E3	16 M	7h00	16 V	
17 M	7h00	17 V	7h00	17 V	7h00	17 L	7h00	17 M	7h00	17 S	
18 M	7h00	18 S		18 S		18 M	7h00	18 J	7h00	18 D	
19 J	7h00	19 D	E5	19 D	S7	19 M	7h00	19 V	7h00	19 L	
20 V	7h00	20 L	7h00	20 L	8h00	20 J	7h00	20 S	20 M		
21 S		21 M	7h00	21 M	8h00	21 V	7h00	21 D	S10	21 M	
22 D	S4	22 M	7h00	22 M	8h00	22 S		22 L	8h00	22 J	
23 L	8h00	23 J	7h00	23 J	8h00	23 D	E3	23 M	8h00	23 V	
24 M	8h00	24 V	7h00	24 V	8h00	24 L	7h00	24 M	8h00	24 S	
25 M	8h00	25 S		25 S		25 M	7h00	25 J	8h00	25 D	
26 J	8h00	26 D	S6	26 D	E8	26 M	7h00	26 V	8h00	26 L	
27 V	8h00	27 L	8h00	27 L	7h00	27 J	7h00	27 S	27 M		
28 S		28 M	8h00	28 M	7h00	28 V	7h00	28 D	28 M		
29 D	E3			29 M	7h00	29 S		29 L	S11	29 J	
30 L	7h00			30 J	7h00	30 D		30 M	8h00	30 V	
31 M	7h00			31 V	7h00			31 M	8h00		

60	42	48	24	66	240	Heures en centre de formation	300	Total Heures en centre de formation
10	7	8	4	11	40	Jours en centre de formation	50	Total Jours en centre de formation
70	70	105	105	70	420	Heures en entreprise	910	Total Heures en entreprise
10	10	15	15	10	60	Jours en entreprise	130	Total Jours en entreprise

Les dates peuvent être soumises à modifications

EURL ABPG Formations / Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 25 14 02121 14 auprès du préfet de région de Basse-Normandie  
 EURL au capital de 10.000€ Membre d'une association agréée, le règlement par chèque est accepté  
 N°de TVA intracommunautaire : FR51493993174 N°Siret : 49399317400017 RCS de Caen Code NAF : 5621Z

# Vous souhaitez vous inscrire ? C'est ici !

## FICHE D'INSCRIPTION CAP PATISSIER

Nom (M., Mme, Mlle) : .....	Prénom : .....
Date de naissance : .....	Lieu de naissance : .....
Adresse personnelle : .....	Département de naissance : .....
.....	Pays de naissance : .....
Code Postal : .....	Ville : .....
Pays : .....	E-mail personnel : .....
Téléphone : .....	Statut (salarié, non salarié) : .....
Mobile : .....	Poste occupé : .....
Numéro de sécurité sociale : .....	Numéro de demandeur d'emploi : .....

### ■ VOS MOTIVATIONS

(vous pouvez joindre une lettre de motivation si vous le souhaitez)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### ■ VOS OBJECTIFS PROFESSIONNELS

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### ■ OBSERVATIONS / BESOINS

.....  
.....  
.....  
.....

Par quel(s) moyen(s) avez-vous pris connaissance de cette formation (si par internet, veuillez préciser le site) ?

.....

Joindre votre CV énumérant votre parcours académique complet et vos expériences professionnelles.

Joindre deux photos d'identité.

Joindre deux photocopies recto-verso de votre carte d'identité ou de votre passeport en cours de validité.

Joindre deux photocopies d'un des diplômes suivants : CAP ou BEP, BAC, BP, BT, DAEU, diplôme supérieur, titre enregistré au moins au niveau 4 de qualification dans le RNCP (afin d'être dispensé de l'enseignement général).

Joindre un chèque de 90€ correspondant aux frais de dossier.

Cocher le mode de financement envisagé :

- Financement par mon OPCA (fongecif, actalians,...), joindre la demande de prise en charge.
- Financement personnel
- Financement par mon entreprise. Préciser les coordonnées de celle-ci

.....

Et maintenant envoyez cette fiche et les documents demandés  
à l'adresse suivante : ABPG Formations  
2 rue des Bourreliers 14123 Ifs

# INFORMATIONS PRATIQUES

## LIEU DE LA FORMATION :

ABPG  
2 rue des Bourreliers  
14123 Ifs

**HORAIRE :** Les horaires vous seront transmis lors de votre convocation d'entrée en formation. Du lundi au vendredi, 30 heures par semaine.

**TENUE :** Tenue professionnelle complète obligatoire. Chaussure de sécurité, pantalon et veste, toque ou charlotte, tablier. Vous pouvez acheter votre tenue sur [www.bragard.fr](http://www.bragard.fr), [www.clement-chef.com](http://www.clement-chef.com), [www.robur.fr](http://www.robur.fr)

**A APPORTER :** Un bloc-note, cents pochettes plastiques perforées, un crayon à papier, une gomme, un taille crayon, un stabilo, un tipp-ex, un stylo quatre couleurs, un petit carnet à recette (abécédaire), une règle de 20 à 30cm, une règle de 50 à 60cm, des petites étiquettes autocollantes, un marqueur noir ou bleu, un thermomètre électronique et un minuteur (disponible à la vente sur place ou sur [www.patisseriediscount.fr](http://www.patisseriediscount.fr)).

**PETIT MATERIEL ET USTENSILS :** Vous devez acheter le kit d'entrée au CAP Pâtissier disponible à l'adresse suivante : <https://www.abpgf.fr/patisseriediscount/materiel-patisserie-pas-cher-kit-dentree-cap-patissier.html>

*Flasher le QR Code pour vous rendre directement sur la page*



**PAUSE :** Vous aurez 15 minutes de pause dans la matinée et dans l'après-midi. Une machine tassimo est à votre disposition, veuillez prévoir des capsules, celles-ci ne sont pas à disposition.

**DEJEUNER :** Une heure est attribuée au déjeuner. Celui-ci n'est pas compris dans la formation.

**HEBERGEMENT :** Un hôtel à moins de 1km. B&B Hôtel Caen Sud, 5 rue de la Dronnière, 14123 Ifs 08/92/78/29/29. Trois hôtels à moins de 5km. Hôtel Kyriad Caen Sud-Ifs, rn 158, porte d'Espagne, 698 route de Falaise, 14123 Ifs, 02/31/78/38/38.

**RESTAURATION :** Plusieurs possibilités à moins de 1km. Cafétéria du Leclerc, Brasserie Cuisine et Cave (ouvert uniquement le midi), La Note du Chef (ouvert uniquement le midi), Capucine'grill (ouvert midi et soir, en face le B&B).

**ACCES / PARKING :** Prendre l'axe Caen-Falaise et prendre la sortie après le Leclerc (soit la deuxième sortie à partir du rond-point de la porte d'Espagne). Parking à disposition devant les locaux.

**Vous avez des questions, vous avez besoin de renseignements complémentaires? Voici comment nous contacter !**

ABPG FORMATIONS  
2 rue des Bourreliers 14123 Ifs  
Tél : +33 (0)2-31-82-59-51  
E-mail : [contact@abpgf.fr](mailto:contact@abpgf.fr)



[www.abpgformations.fr](http://www.abpgformations.fr)