

CAP Pâtissier en candidate libre [Partie 1]

Catégorie : CAP Pâtissier

Préparation

1. puisque la pâtisserie occupe une place importante dans ma vie depuis maintenant plusieurs années.
2. En ce qui me concerne donc, pas de soucis d'emploi du temps, je décide de mes horaires et j'organise mes journées de travail comme je le souhaite et je n'ai pas d'enfants à gérer donc j'ai pu m'imposer une certaine régularité de travail et de révisions, même si évidemment tout a été plus ou moins chamboulé avec le Covid, mais je reviendrai sur tout ça plus loin dans mon article.
3. A quel moment se déroulent les inscriptions ?
4. Dans mon académie, celle de Lille, si je me souviens bien les inscriptions ont eu lieu en octobre 2019, avec un dossier à renvoyer en novembre pour finaliser mon inscription pour le passage en mai-juin 2020.
5. A partir du moment où vous avez le bac / des diplômes d'études supérieures, vous êtes dispensé des épreuves générales et vous n'avez que les épreuves professionnelles à passer.
6. Pour connaître les dates et modalités d'inscription, il faut se rapprocher de votre académie.
7. Quelle formation j'ai suivie ?
8. Pour être tout à fait honnête, j'ai mis un peu de temps à m'y mettre... Je savais que j'avais un peu d'avance car je savais déjà faire pas mal des préparations de base (biscuits, mousses, tartes, brioches, viennoiseries...) mais en dehors de ça le Jour J ce qui compte énormément c'est l'organisation, les gestes plus ou moins professionnels, le respect de l'hygiène... En janvier je me suis dit qu'il fallait que je m'y mette sérieusement, et j'ai un peu farfouillé sur internet pour savoir comment me préparer à la pratique, mais aussi aux épreuves théoriques.
9. J'ai fini par acheter la formation du site Pâtissier-libre, sur lequel j'avais déjà pu trouver pas mal d'infos gratuites bien utiles.
10. La formation contient le déroulé de toutes les recettes de base, illustré avec beaucoup de photos et les explications des gestes professionnels, mais aussi des fiches de cours pour les quatre matières théoriques à réviser.
11. Niveau contenu gratuit, on y trouvait les annales des épreuves pratiques et théoriques, avec les corrigés, ainsi que des explications sur l'ordonnancement, sorte de fil rouge de l'examen pratique à remplir le matin de l'examen avant de commencer à pâtisser.
12. Le tarif de la formation était dans les 150 €, je n'ai acheté aucun livre ni aucune autre formation.
13. Par contre, il n'y a aucun suivi, il faut s'organiser et se juger sans professeur pour nous dire quoi faire ou quoi améliorer.
14. En plus de ça, j'ai rejoint un groupe facebook, Cap pâtissier {Candidat libre}, qui regroupe pas mal d'informations, et sur lequel on peut poster des photos pour obtenir des avis et des conseils.
15. Je n'ai donc pas de retour à vous donner sur les formations suivies, j'ai utilisé ces cours et je me suis organisée seule.
16. Si vous préférez avoir un cadre et être encouragé/entouré, ce n'est peut-être pas la solution pour vous.