

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Conseiller le client
- Fabriquer tous types de pâtisseries en rationalisant la production tout en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité

### PROGRAMME

- **Bloc 1 : GÉRER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE**
  - Définir des moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
  - Définir de la politique de gestion des stocks de matières premières, de produits intermédiaires et finis de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur
  - Planification de l'activité de l'entreprise
- **Bloc 2 : CONCEVOIR LA PRODUCTION DU LABORATOIRE**
  - Créer la gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations
  - Réaliser des pièces de prestige, pièces de vitrine pour tout type d'événement
  - Créer de la gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect
  - Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants
  - Créer des produits de glacerie
  - Réaliser des prestations traiteurs
  - Définir pour le laboratoire de processus (démarche) permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et d'esthétique, en respect des normes environnementales dans le process de fabrication

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction. alternance d'apports théoriques et pratiques.

### FORMATEUR

Formateur expert en pâtisserie BM 3.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

**Mises en situation professionnelle**  
**Epreuve écrite**  
**Evaluation de satisfaction**

Sur la base du référentiel d'évaluation RNCP ([RNCP35966](#))

Formation certifiante : Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur-  
RNCP35966 –

certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 21-10-2021

### ACCESSIBILITÉ

Le service adaptera la prestation et vous orientera si nécessaire.  
2 Référents Handicap sont à votre disposition à la CMA Isère.  
Nous contacter au 04 76 70 82 09.

Mise à jour le 24 juin 2024

### LES



- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)

### PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjointes
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

### PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :

Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

[Débouchés et suite de parcours](#) disponibles sur le site internet

### LIEU

EFMA à Bourgoin-Jallieu

### DATES / HORAIRES

[Voir planning](#)

### TARIF

Eligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

### DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la date de session.

### CONTACT

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

[formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr)

### RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04 76 70 82 12

[nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.