



Filière
Métiers de bouche



Développement
des compétences



En présentiel

CAP PÂTISSIER



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour les candidats ayant terminé leur 3^{ème} ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer, préparer, la fabrication et effectuer les calculs nécessaires à la production
- Préparer les pâtisseries et fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements de réception à la production
- Conditionner les produits fabriqués et disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente et utiliser un langage approprié à la situation



CONTENU

- Enseignement professionnel : Retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie en pâtisserie, sciences appliquées, gestion appliquée
- Enseignement général : Prévention santé environnement, français - histoire-géographie enseignement moral et civique, mathématiques - physique-chimie, éducation physique et sportive, anglais



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m² comprenant une glacière réfrigérée.

Les de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à 1 an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68





MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 78.8 % (2022) et 97.9 % (2023)



MÉTIERS

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques.

Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat.

Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces ou des produits salés.



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants.
- Un pâtissier peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise.

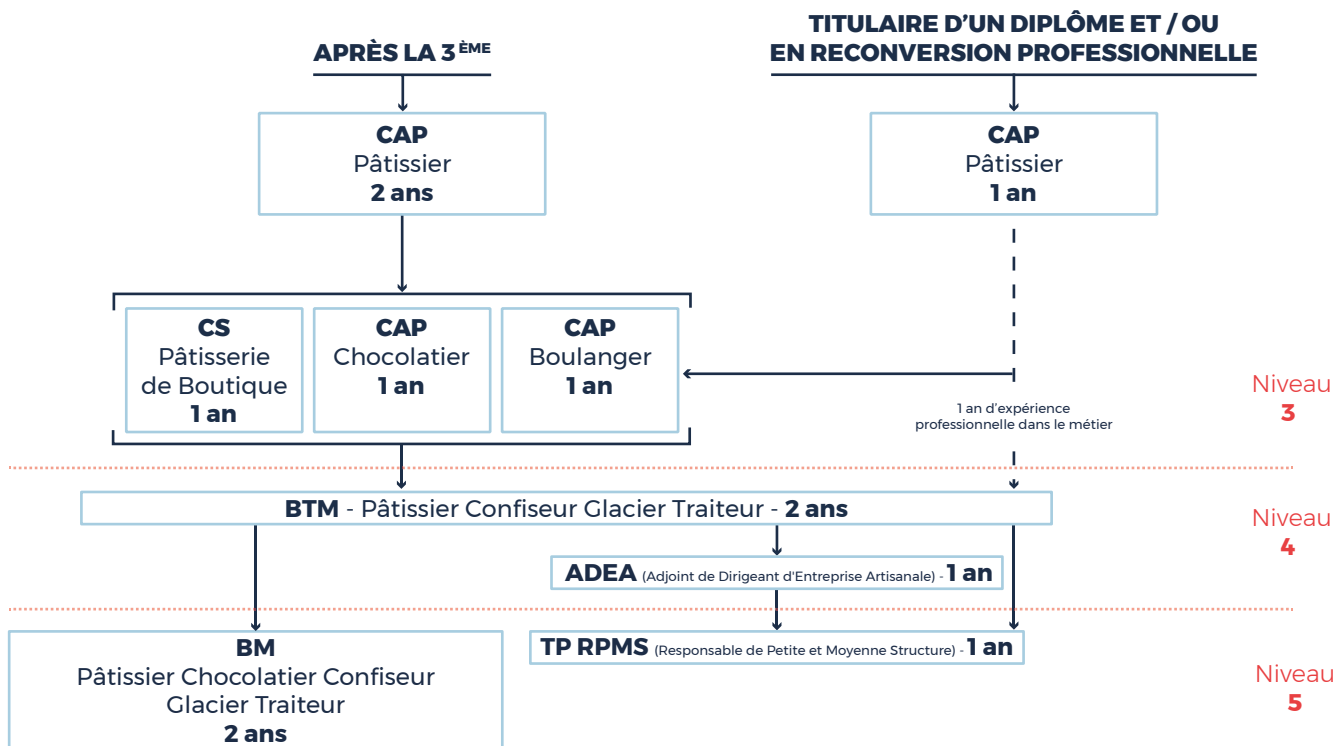


POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri - CS 72029

38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - contact@efma.fr

