

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION PAU
PAULIN Geneviève
05.59.14.85.90
geneviève.paulin@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenu et modalités d'organisation

Pratique professionnelle - Organiser : prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité, réceptionner les matières premières, stocker les matières premières, participer à la prévision des besoins, rechercher et organiser l'information préalablement à toute tâche, planifier l'exécution d'une fabrication, mettre en place le poste de travail pour une production donnée, organiser l'information, participer à la démarche qualité. - Réaliser : peser, mesurer, quantifier, réagir aux aléas, exécuter les préparations de base, mettre en forme les préparations, conduire les fermentations, les cuissons, réaliser tout ou partie des éléments de décors, conditionner – identifier, conserver, assembler, ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux, renseigner les documents internes, appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail, agir en respectant l'environnement, valoriser la production, utiliser les outils de communication. - Contrôler : Contrôler les matières premières, assurer la traçabilité des matières premières, contrôler les conditions de conservation des matières premières, détecter les anomalies, vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche, contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation, vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis, contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux, Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité, contrôler la conformité de la production, Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection de son poste de travail, les outillages, les matériels, les locaux, - Communiquer : Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies, Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle), Travailler en équipe. Technologie professionnelle - La culture technologique et professionnelle : le monde de la pâtisserie, l'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier, le personnel et les postes de travail, les locaux et matériels. - Les

...

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Après le CAP, il est possible de poursuivre dans un diplôme de même niveau (autre CAP du secteur de la boulangerie ou de la pâtisserie, mention complémentaire) ou de niveau 4 (bac professionnel ou brevet technique des métiers)

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195340	du 05/10/2020 au 28/05/2021	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00195341	du 05/10/2020 au 28/05/2021	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00231835	du 01/10/2021 au 30/06/2022	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00303995	du 03/10/2022 au 09/06/2023	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro

00303993du 03/10/2022 au
09/06/2023BAYONNE
(64)

CMA NA

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

Contrat
pro**00341908**du 02/10/2023 au
14/06/2024

Bayonne (64)

CMA FORMATION
BAYONNEMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00346539du 02/10/2023 au
14/06/2024

Pau (64)

CMA FORMATION
PAUMON
COMPTE
FORMATION

FPC

00462577du 30/09/2024 au
13/06/2025

Pau (64)

CMA FORMATION
PAUMON
COMPTE
FORMATION

FPC