

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
(cad) CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION
05.49.62.24.90
86-cfa-cad@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 :

aucune

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...

Contenu et modalités d'organisation

Monde de la pâtisserie : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert. **Technologie professionnelle :** l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée. **Sciences appliquées :** il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux. **Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial :** initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00227836	du 30/08/2021 au 07/07/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00256709	du 29/08/2022 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00339968	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	Contrat app
00350544	du 02/10/2023 au 28/06/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		MON COMPTE FORMATION FPC	FPC

00412519

du 26/08/2024 au
03/07/2026

Saint-Benoît
(86)

CMA FORMATION
SAINT BENOIT

Non
éligible



00556708

du 25/08/2025 au
09/07/2027

Saint-Benoît
(86)

CMA FORMATION
SAINT BENOIT

Non
éligible

