

**CAP pâtissier****Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE  
(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  
Salarie(e)  
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier  
Entretien**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.

Durées de la formation

**\*910h en cours du jour**

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
<b>00227836</b>	du 30/08/2021 au 07/07/2023	(86)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		  	
<b>00256709</b>	du 29/08/2022 au 05/07/2024	(86)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		  	
<b>00339968</b>	du 28/08/2023 au 04/07/2025	(86)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		Non éligible	

00350544

du 02/10/2023 au  
28/06/2024

(86)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE - CFA DE  
LA CMA 86

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00412519

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

(86)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE - CFA DE  
LA CMA 86

Non  
éligible

Contrat  
app