

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION PAU
Geneviève PAULIN
05.59.55.12.02
genevieve.paulin@cmar-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 :

projet professionnel validé

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Être en capacité de travailler en équipe et de se situer dans son contexte de travail.

Contenu et modalités d'organisation

La plupart des élèves s'inscrivent après un CAP de pâtissier et se forment en un an. Programme : L'histoire et les pays producteurs de cacao : repérage des zones de production, principales variétés de cacao et leurs caractéristiques, géographie économique Les matières premières et les produits de base : le cacao, le lait et leurs dérivés, identification et utilisation des sucres et édulcorants, les oeufs et les ovoproduits, les fruits secs Les autres produits : les fruits frais et séchés, leurs modes de transformation et d'utilisation, les arômes (fleurs, épices) et les additifs (colorants, acidifiants, etc.) L'élaboration et la conservation des produits : la cristallisation et la conservation du chocolat, les ganaches, les pralinés et gianduja, les sirops et sucres cuits, les autres produits de confiserie, les procédés de conservation, l'emballage et le conditionnement Les sciences appliquées : les constituants des aliments, l'hygiène et la prévention, l'utilisation des locaux, équipements et matériels, leur nettoyage et leur entretien La relation avec le public : les principes de communication L'environnement économique juridique et social de l'entreprise : la forme juridique, les éléments comptables, les opérations commerciales, le droit social. La période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines.

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

En fonction du profil du stagiaire.

Oui Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

CAP chocolatier confiseur - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Le titulaire de ce CAP peut préparer une MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées en un an.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195203	du 05/10/2020 au 28/05/2021	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00231836	du 01/10/2021 au 30/06/2022	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00303617	du 03/10/2022 au 30/06/2023	BAYONNE (64)	CMA NA		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00341909	du 02/10/2023 au 14/06/2024	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION	FPC

00461397

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

Bayonne (64)

CMA FORMATION
BAYONNE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC