

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE  
Aurélie FRAPPIER-TONDELLIER  
06.31.13.67.82  
cmar-formation-continue@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

## Sélection :

Dossier

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## 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

**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. La formation des élèves de LP comprend un stage de 16 semaines en entreprise.

## Durées de la formation

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

En fonction de la formation initiale, des diplômes déjà obtenus

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

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
00168084	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(16)	CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE NOUVELLE-AQUITAINE CHARENTE - SITE DE BARBEZIEUX		Non éligible	Contrat app

00227751

du 01/09/2021 au  
30/06/2023

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible



00262284

du 01/09/2022 au  
30/06/2024

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible



00372376

du 29/08/2023 au  
30/06/2024

(16)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE - CMA  
DE LA CHARENTE

MON  
COMPTE  
FORMATION



00328918

du 01/09/2023 au  
30/06/2025

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible



00396491

du 01/09/2024 au  
30/06/2026

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible

