

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
Sylvie DOUX
05.45.78.35.48
sylvie.doux@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)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Pas de prérequis

Prérequis pédagogiques :

Pas de prérequis

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.

Commentaires sur la durée hebdomadaire
Parcours de formation personnalisable ?

En fonction de la formation initiale, des diplômes déjà obtenus
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
00168084	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	Contrat app
00227751	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	Contrat app
00262284	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	Contrat app
00372376	du 29/08/2023 au 30/06/2024	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION ANGOULEME - CMA NA 16		MON COMPTE FORMATION	FPC

00328918

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

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

**CMA FORMATION
BARBEZIEUX**

Non
éligible



00396491

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

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

**CMA FORMATION
BARBEZIEUX**

Non
éligible



00551216

du 01/09/2025 au
30/06/2027

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

**CMA FORMATION
BARBEZIEUX**

Non
éligible

