Ref. formation 201910071636

CAP pâtissier

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION BOULAZAC
Catherine THIERRY
05.53.02.44.70
catherine.thierry@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 :

Niveau illettrisme, analphabétisme (Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

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 créée.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 comerciale 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.

Parcours de formation personnalisable ? **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
00168627	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app, FPC
00226708	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app, FPC
00278882	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app, FPC
00347103	du 01/09/2023 au 30/06/2025	BOULAZAC ISLE MANOIRE (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		Non éligible	Contrat app

00347193	du 01/09/2023 au 30/06/2025	BOULAZAC ISLE MANOIRE (24)	CMA FORMATION BOULAZAC	MON COMPTE FORMATION	FPC
00423528	du 02/09/2024 au 26/06/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	CMA FORMATION BOULAZAC	MON COMPTE FORMATION	FPC
00423531	du 02/09/2024 au 03/07/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	CMA FORMATION BOULAZAC	Non éligible	Contrat app