

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
Delphine SAIVEAU
05.55.79.36.46
87-cfa-contact@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 :

Entretien

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 ?

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 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 ***840h en cours du jour**
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
00169067	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(87)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA LE MOULIN RABAUD		  	
00212602	du 06/09/2021 au 30/06/2023	(87)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		  	
00362092	du 01/09/2022 au 30/06/2024	(87)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		 	
00259702	du 01/09/2022 au 30/06/2024	(87)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		  	

00334279du 01/09/2023 au
30/06/2025

(87)

**CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA LE
MOULIN RABAUD**Non
éligible**00423147**du 01/09/2024 au
30/06/2026

(87)

**CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA LE
MOULIN RABAUD****MON
COMPTE
FORMATION****00424706**du 01/09/2024 au
30/06/2026

(87)

**CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA LE
MOULIN RABAUD**Non
éligible**00423145**du 01/09/2024 au
30/06/2026

(87)

**CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA LE
MOULIN RABAUD**Non
éligible