

**CAP pâtissier****Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA  
**NATHALIE HEBRARD**  
07.88.25.63.62  
nathalie.hebrard@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  
Tests  
Entretien**Niveau d'entrée requis :**Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)**Conditions d'accès :**

Non renseigné

**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.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé****Validation(s) Visée(s)****CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)** 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
<b>00169067</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>		  	
<b>00212602</b>	du 06/09/2021 au 30/06/2023	Limoges (87)	<b>CMA NA</b>		  	
<b>00259702</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Limoges (87)	<b>CMA NA</b>		  	
<b>00362092</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Limoges (87)	<b>CMA NA</b>		 	
<b>00334279</b>	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>		Non éligible 	

<b>00424706</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00423145</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00423147</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	
<b>00570088</b>	du 25/08/2025 au 16/07/2027	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	<b>CMA FORMATION BARBEZIEUX</b>	Non éligible	
<b>00541466</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00541467</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00558045</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Boulazac Isle Manoire (24)	<b>CMA FORMATION BOULAZAC</b>	Non éligible	
<b>00541468</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	
<b>00556665</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Agen (47)	<b>CMA FORMATION LA PALME</b>	Non éligible	
<b>00570280</b>	du 01/09/2025 au 03/07/2026	Saint-Benoît (86)	<b>CMA FORMATION SAINT BENOIT</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	
<b>00570222</b>	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Saint-Benoît (86)	<b>CMA FORMATION SAINT BENOIT</b>	Non éligible	
<b>00579383</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	<b>CMA FORMATION BARBEZIEUX</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	