

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
Espace Accueil Orientation
05.57.59.25.25
33-eao@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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Conditions d'accès à l'apprentissage et au contrat de professionnalisation

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

*805h en cours du jour

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Possibilité de parcours individualisé en fonction des diplômes déjà obtenus

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE
FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

CAP Boulanger, CAP Chocolatier, Mention Complémentaire Pâtissier Glacier Confiseur, Brevet Technique des métiers Pâtisser, Brevet de Maîtrise.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169591	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(33)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33		Non éligible	Contrat app Contrat pro
00207446	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(33)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33		Non éligible	Contrat app Contrat pro
00256060	du 01/09/2022 au 30/06/2024	(33)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33		Non éligible	Contrat app Contrat pro

00327384

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

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT MÉTIERS
ARTISANAT 33

Non
éligible



00353324

du 11/09/2023 au
30/06/2024

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT DES
SAVEURS 33

MON
COMPTE
FORMATION



00429397

du 02/09/2024 au
30/06/2026

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT MÉTIERS
ARTISANAT 33

Non
éligible

