

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA
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)
Élève sous statut scolaire**Sélection :**

Dossier

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. **Connaissances 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 ?**Possibilité de parcours individualisé en fonction 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****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	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	 
00207446	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	 
00256060	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	 
00327384	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	
00353324	du 11/09/2023 au 30/06/2024	Bordeaux (33)	CMA FORMATION INSAV		MON COMPTE FORMATION	

00429397

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

Bordeaux (33)

CMA FORMATION
BELIMA-ISFORA

Non
éligible



00534167

du 02/09/2025 au
30/06/2027

Bordeaux (33)

CMA FORMATION
INSAV

Non
éligible

