

**CAP pâtissier en 10 mois****Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE  
HENRY LUCIE  
05.58.05.81.95  
40-cfa-formation-continue@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 :**

Sans niveau spécifique

**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. Lors d'une formation CAP Pâtisserie, vous allez acquérir des techniques, des comportements et de savoir-faire, comme, par exemple : - Assurer la traçabilité de produits et leur conservation - Gérer l'approvisionnement de sa pâtisserie (gestion des stocks) - Bien choisir sa matière première - Développer un esprit créatif - Maîtriser les techniques de chocolaterie - Maîtriser les techniques de feuilleté - Fabrication de pâtes artisanales - Acquérir les compétences boulangères - Fabrication de viennoiseries - Technique

**Contenu et modalités d'organisation**

- Module 1 : Réaliser des pâtisseries à base de pâte à choux - Module 2 : Réaliser des pâtes levées / Réaliser des gâteaux de voyage - Module 3 : Réaliser des produits à base de feuilletage / Réaliser des fours secs - Module 4 : Réaliser des pâtisseries à base de pâtes, crèmes et garnitures à base de fruits / Réaliser des meringues - Module 5 : Réaliser des entremets de base et des décors simples - Module 6 : Entremets élaborés / Réaliser des décors en chocolat et glaçages Les points forts de la formation : - Formation modularisée / Validation de compétences professionnelles - Formation individualisée - Accessibilité pédagogique public (handicap) - Formation certifiée / diplôme EN - Réseau d'entreprises CMA - Plateaux techniques récents et adaptés

Durées de la formation \*357h en cours du jour \*945h en entreprise  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

**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 (brevet technique des métiers)

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00169639</b>	du 28/09/2020 au 18/06/2021	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES			 
<b>00231956</b>	du 13/09/2021 au 24/06/2022	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES			 

00259815

du 05/09/2022 au  
30/06/2023

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

Contrat  
pro

00340838

du 04/09/2023 au  
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro

00340837

du 04/09/2023 au  
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00422712

du 02/09/2024 au  
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00422713

du 02/09/2024 au  
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro