

CAP pâtissier en 10 mois**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA
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 et Réaliser des gâteaux de voyage - Module 3 : Réaliser des produits à base de feuilletage et Réaliser des fours secs - Module 4 : Réaliser des pâtisseries à base de pâtes, crèmes et garnitures à base de fruits et Réaliser des meringues - Module 5 : Réaliser des entremets de base et des décors simples - Module 6 : Entremets élaborés et 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

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
00169639	du 28/09/2020 au 18/06/2021	Mont-de-Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		  	
00231956	du 13/09/2021 au 24/06/2022	Mont-de-Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		  	
00259815	du 05/09/2022 au 30/06/2023	Mont-de-Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		  	
00340838	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de-Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	
00340837	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de-Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		 	

00422712

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

Mont-de-
Marsan (40)

CMA FORMATION
MONT DE MARSAN

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00422713

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

Mont-de-
Marsan (40)

CMA FORMATION
MONT DE MARSAN

Non
éligible

Contrat
pro

00541100

du 02/09/2025 au
26/06/2026

Mont-de-
Marsan (40)

CMA FORMATION
MONT DE MARSAN

Non
éligible

Contrat
pro

00541102

du 02/09/2025 au
26/06/2026

Mont-de-
Marsan (40)

CMA FORMATION
MONT DE MARSAN

MON
COMPTE
FORMATION

FPC