

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
GACHARD Céline
05.58.05.81.90
40-cfa-conseil-formation@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Passation de positionnement pour vérifier les pré-requis et adopter la formation si besoin.

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 *840h en cours du jour

Commentaires sur la durée hebdomadaire Possibilité de ne suivre que les matières obligatoires à l'examen (dispense d'enseignement général)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

Validation(s) Visée(s)

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

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
00208050	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	 
00259745	du 01/09/2022 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	 

00340733

du 04/09/2023 au
04/07/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

Non
éligible

Contrat
app

00340734

du 04/09/2023 au
04/07/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

Non
éligible

Contrat
pro

00422566

du 02/09/2024 au
03/07/2026

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

Non
éligible

Contrat
app

00422567

du 02/09/2024 au
03/07/2026

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

Non
éligible

Contrat
pro