

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
Adélaïde MARTIN
05.49.88.22.66
commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE - Gérer la réception des produitsContrôler la livraisonRetirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchetsStocker les marchandisesRanger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriésRendre compte de l'état de stocks - 36 hORGANISATION DU TRAVAIL SELON LES CONSIGNES DONNEES - Organiser son porte de travailSe situer en tant que professionnel dans l'organisationAnalyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnelSélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliserRassembler les produits nécessaires à la réalisationQuantifier et effectuer les peséesAppliquer les règles d'hygièneMaintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activitésAgir en respectant l'environnementProtéger et conditionner les produits et effectuer leur traçabilitéConserver les produits en cours d'élaboration ou finis - 40 hELABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS A BASE DE PÂTES - Elaborer des crèmes selon leur technique de fabricationElaborer une crème par cuisson :- avec amidon : pâtissière et appareil à flan- sans amidon : citron, orange...Confectionner une crème :- d'amandes- frangipanePréparer un appareil à crème prise (salée et sucrée) - 26 hELABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS A BASE DE PÂTES - Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringuesElaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentationElaborer une pâte battue / créméeElaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en formeElaborer une pâte friable, abaisser, détailler et foncerGarnirRéaliser les finitionsElaborer une meringue - 12 hELABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS A BASE DE PÂTES - Evaluer sa production Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformitéIdentifier les causes des éventuels défauts constatés - 12

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00463151	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Benoît (86)	CMA NA		Non éligible	
00462132	pas de point d'entrée à venir de programmé	Niort (79)	CMA NA		Non éligible	