

**Pâtissier, Pâtissière (CAP)****Financement**

Formation professionnelle continue  
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P041S02105

**Organisme responsable et contact**

CMA NA  
AURELIA LACROIX - ANNABELLE AUSSURIN  
05.49.38.10.89  
ao.greta@ac-poitiers.fr

**Accès à la formation****Publics visés :**

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(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 produits Contrôler la livraison Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets Stocker les marchandises Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés Rendre compte de l'état de stocks - 36 h ORGANISATION DU TRAVAIL SELON LES CONSIGNES DONNEES - Organiser son porte de travail Se situer en tant que professionnel dans l'organisation Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser Rassembler les produits nécessaires à la réalisation Quantifier et effectuer les pesées Appliquer les règles d'hygiène Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités Agir en respectant l'environnement Protéger et conditionner les produits et effectuer leur traçabilité Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis - 40 h ELABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS A BASE DE PÂTES - Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication Elaborer une crème par cuisson : - avec amidon : pâtissière et appareil à flan- sans amidon : citron, orange... Confectionner une crème :- d'amandes- framigiane Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée) - 26 h ELABORATION 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, meringues Elaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation Elaborer une pâte battue / crémée Elaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme Elaborer une pâte friable, abaisser, détailler et foncer Garnir Réaliser les finitions Elaborer une meringue - 12 h ELABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS A BASE DE PÂTES - Evaluer sa production Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité Identifier 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	