

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 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 poste 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- frangipane
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 fonder
Garnir
Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson
Mener une cuisson au four
Elaborer un appareil spécifique à petits fours
Dresser, cuire et 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 h

...

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		