

**CAP pâtissier****Financement**

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

**Organisme responsable et contact**

CMA FORMATION LA ROCHELLE  
- CMA NA 17  
Agnès YOU  
06.82.80.65.36  
agnes.you@cma-nouvelleaquitaine.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 :**

Tests  
Entretien

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

**Conditions d'accès :**

Formation adaptable aux situations de handicap : Contactez nos référents

**Prérequis pédagogiques :**

Savoir lire, écrire et compter

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Non

**Objectif de la formation**

Acquérir les procédés de fabrication de produits pâtisseries, Organiser son poste de travail, Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, Réceptionner et suivre les stocks de produits, Mesurer le coût des fabrications, Développer son expression en français et dans une autre langue vivante, Entretenir ses capacités physiques et sens artistique.

**Contenu et modalités d'organisation**

Programme en Centre de formation Pratique professionnelle Technologie Sciences appliquées Gestion des approvisionnement Prévention santé environnement Enseignement général Programme en entreprise Réaliser et commercialiser des produits de chocolaterie, et de confiserie, pâtisseries spécialisées à base de chocolat, Assurer les opérations d'approvisionnement et de stockage, Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

**Validation(s) Visée(s)**

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

**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

**Et après ?****Suite de parcours**

**CS Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisée** Réaliser des fabrications en pâtisserie, chocolaterie ou glacierie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Répondre à des commandes exceptionnelles. **CS Pâtisserie Boulangère** Réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée ou salée dont la matière principale est la farine

**Calendrier des sessions**

| Numéro Carif    | Dates de formation          | Ville                          | Organisme de formation                         | Type d'entrée | CPF                         | Modalités   |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------------|--|---------------|-----------------------------|---|
| <b>00607840</b> | du 01/09/2025 au 03/07/2026 | Saint-Germain-de-Lusignan (17) | <b>CMA FORMATION SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN</b> |               | <b>MON COMPTE FORMATION</b> |  |
| <b>00608054</b> | du 01/09/2025 au 19/06/2026 | Lagord (17)                    | <b>CMA FORMATION LAGORD</b>                    |               | <b>MON COMPTE FORMATION</b> |  |