

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA
COUSIN
05.59.98.50.50
acousin@infa-formation.com

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 :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission? Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, étudiants, alternants cette formation vous concerne. Formation accessible aux travailleurs handicapés. L'INFA accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation. Un référent handicap est à votre écoute pour vous accompagner durant la formation. Nos étapes d'admission : - Étude et analyse de votre dossier de candidature - Entretien de motivation devant un jury composé d'un formateur et/ou de professionnels du secteur, d'employeurs et/ou partenaires Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allégements et dispenses et programmer votre parcours de formation individualisé. Une personne pouvant justifier d'un niveau 4 (anciennement niveau IV) obtenu sera dispensé de l'ensemble des épreuves d'enseignement général. Diplômes classés au moins au niveau 4 : Ils désignent uniquement les diplômes délivrés par l'éducation nationale ou par le ministère de l'agriculture (cf. art. L. 811-2 du code rural précité) : <https://www.education.gouv.fr/botexte/b0010426/MENE0100828C.htm>

Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation : - Maîtriser les savoirs de base - Comprendre des consignes écrites et orales - Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Pâtissier (H/F) ? Le Pâtissier prépare les pâtisseries et organise leur fabrication. Il sait gérer les stocks de produits, fabriquer différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre). Egalemennt artiste, il fait preuve d'habileté et de dextérité et maîtrise l'esthétique de ses réalisations : décorer les desserts, les présenter et les décrire à son équipe et sa clientèle afin de déclencher l'achat. Spécialiste des desserts, le pâtissier réalise des gâteaux et entremets au quotidien mais également pour de grandes occasions. Selon le secteur d'activité, le pâtissier peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. Il s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissous...) selon la structure de l'entreprise. Parfois, le pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voire même des produits salés. Compétences et aptitudes visées : - Gérer l'approvisionnement et le stockage des marchandises - Organiser son travail selon les consignes données - Élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes - Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits - Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux - Effectuer le montage et la finition d'entremets et de petits gâteaux - Valoriser les produits finis - Appliquer et respecter les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre : Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier est un diplôme niveau 3 (ancien niveau V) du Ministère de l'Education Nationale composé de blocs de compétences qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique pour élaborer chaque contenu, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. La formation se compose de 7 blocs de compétences : - Bloc de compétence n°1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage - Bloc de compétence n°2 - Entremets et petits gâteaux - Bloc de compétence n°3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique - Bloc de compétence n°4 - Mathématiques-sciences physiques et chimiques - Bloc de compétence n°5 - Éducation physique - Bloc de compétence n°6 - Langue vivante - Bloc de compétence n°7 - Arts appliqués et cultures artistiques Le programme comprend : - un enseignement pratique autour des capacités principales du métier de pâtissier : - un enseignement professionnel avec les composantes suivantes : Culture professionnelle et artistique, matières premières, techniques professionnelles et matériel associé, sciences appliquées, gestion appliquée - un enseignement général avec des cours de français, d'histoire-géographie et éducation civique, de mathématiques, de sciences, d'éducation physique et sportive et de langue vivante. "Les titulaires d'un niveau 4 sont exemptés des matières générales. Contenu spécifique Soft-Skills : Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, - Autoévaluer ses soft-skills, - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)**CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)****Et après ?****Suite de parcours**

Le CAP pâtissier conduit directement à la vie active. Des poursuites d'étude sont possibles afin de se spécialiser ou de se perfectionner vers : - CAP Cuisine - Titre professionnel Cuisinier - Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine - Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant - Baccalaureat professionnel Cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00670667	du 02/09/2026 au 30/06/2028	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA	Non éligible		