

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP PÂTISSIER

en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " « Entremets » doigts il y a de l'or "

www.cfmda.fr

Renseignement : stoerke@cfdma.

Administratif et suivi : fc@cfmda.fr

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



### PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

### COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 352,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

### CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

### HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- L'approvisionnement et stockage
- L'organisation du travail selon les consignes données
- L'élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- La préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Le montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- La valorisation des produits finis

**Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP35316.**

**SIFA : 50022141.**

### MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)
- Chef d'œuvre

### POURSUITES DE FORMATION

- CAP Chocolatier-confiseur (possible au CFA)
- MC Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisés (possible au CFA)
- MC Employé-Traiteur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier

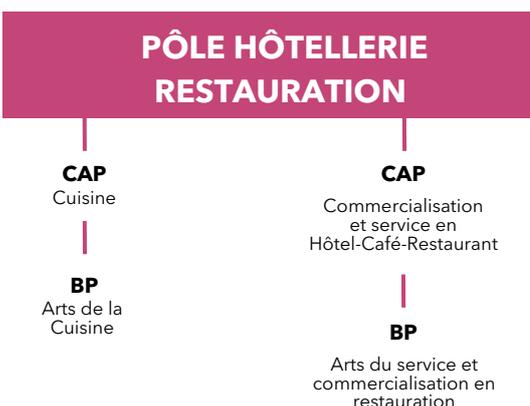
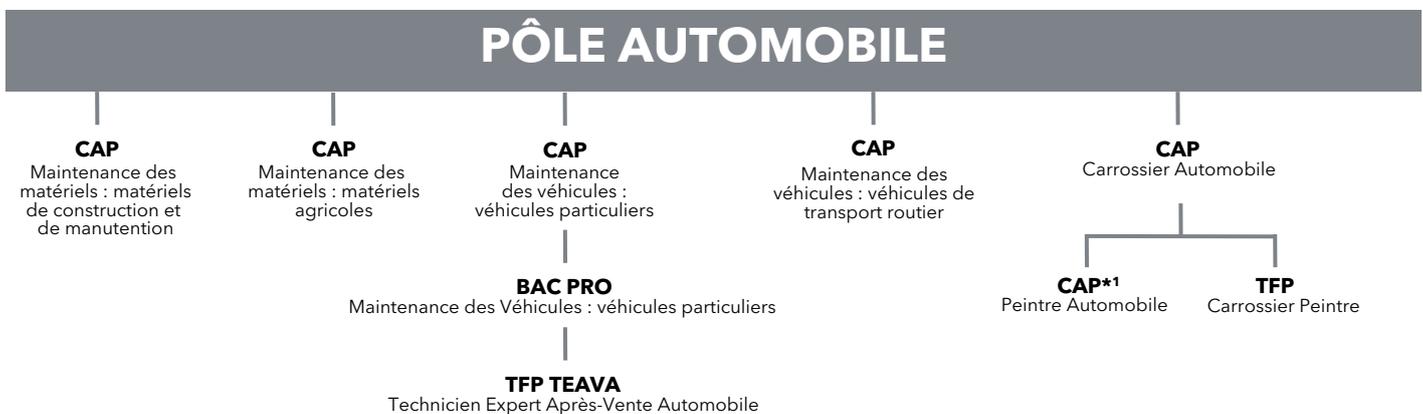
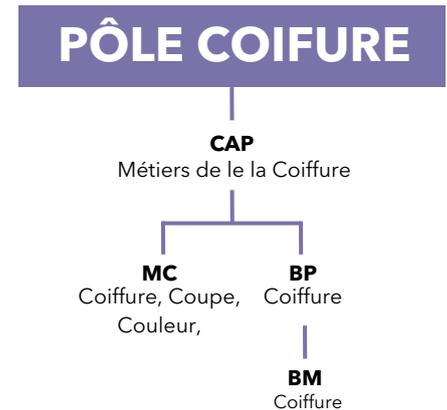
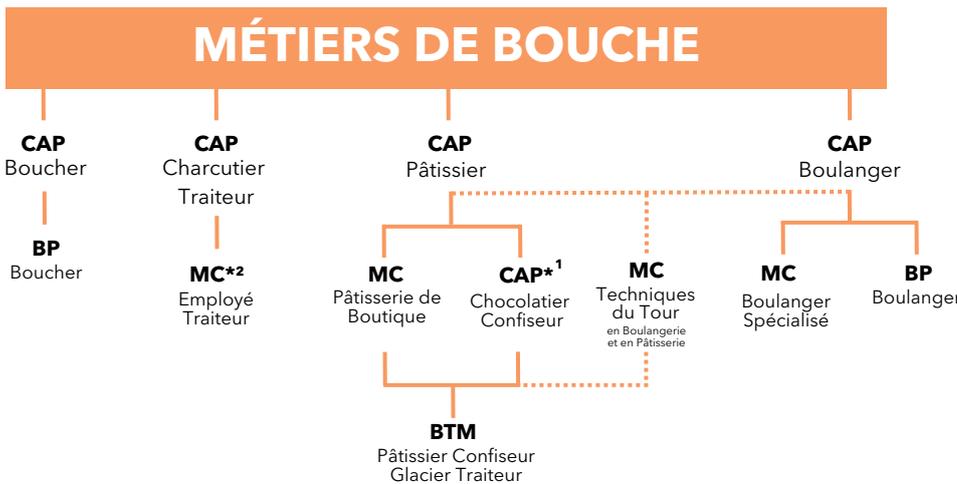
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle pâtissier est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- pâtisserie artisanale,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- traiteur,
- restauration commerciale,
- salon de thé,
- pâtisserie industrielle.

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE