

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.fr

Administratif et suivi : fc@cfdma.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

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 35316

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 02/03/2021

MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

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

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

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, 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 »

LES TAUX ET RATIOS

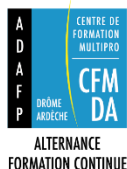
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

04 75 61 69 55

edgaro@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



www.cfmda.fr



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