

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP PÂTISSIER

en 1 an

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

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

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.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### 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

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

### 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
- 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.

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre 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 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## 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

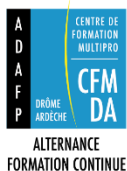
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## 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](mailto:edgaro@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

