

# PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

## CS PATISSERIE DE BOUTIQUE en 1 an

Parole d'apprenti :

" Plus de techniques, plus de maîtrise, plus d'expérience, plus de compétences... "

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 d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulanger pâtissier

### 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.

### COUT 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 38761

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

Date début certification : 26/03/2024

### MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

Est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquebouches.

Réalise les préparations de base, les montages et finitions.

Utilise les matières premières et techniques adaptées.

Organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Respecte les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

### MATIERES ENSEIGNEES

#### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique : production de pâtisserie et optimisation de la production.

- Technologie appliquée

#### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées

- Arts appliqués

- Communication commercialisation

## POURSUITES DE FORMATION

CAP Chocolatier Confiseur (possible au CFA)

Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur  
Glacier Traiteur (possible au CFA)

**Le titulaire de la Mention complémentaire est amené à exercer son activité en :**

- Pâtisserie artisanale
- Pâtisserie
- Grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie),
- Traiteur
- Restauration
- 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.

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

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile