

Objectifs : Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il est capable de :

- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à
- Réaliser la fabrication et la conservation des productions réalisées.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis.
- Renseigner le personnel de vente et réaliser l'acte de vente et renseigner le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Organisation de la formation :

Durée : 32 heures par semaine sur 1 an

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- des laboratoires de pâtisserie équipés
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

Matières semi-professionnelles :

- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en contrôle continu de formation (CCF)

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis souhaité pour la réussite de l'apprenant : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

Poursuite de formation :

- CAP Chocolatier-confiseur (*possible au CFA-CFMDA*)
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées (*possible au CFA-CFMDA*)
- MC Employé-Traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)

Débouchés :

- Pâtissier
- Pâtissier de restaurant



Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr



CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr