



Code(s) NSF : 221

Code CPF : X

Mise à jour : Mar 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800h en centre de formation et 2840h en entreprise)

- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Pâtissier (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP35316) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de pâtissier

Compétences professionnelles visées :

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Gérer la réception des produits

Effectuer le suivi des produits stockés

Organiser son poste de travail

Appliquer les règles d'hygiène

Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication

Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries :

à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues

Évaluer sa production

Entremets et petits gâteaux

Organiser la production

Préparer des éléments de garniture

Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux

Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux

Valoriser la pâtisserie élaborée

Mesurer le coût des produits fabriqués

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 57%

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers - Pôle des Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général :
Français/ Histoire-géographie-Enseignement Moral et
Civique/ Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/
Anglais/ EPS/ PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel :
Sciences appliquées/ Environnement Économique,
Juridique et Social/ Arts appliqués/ Technologie/ Pratique/
Chef d'œuvre/ Vécu et retours d'entreprise

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines
sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :

x

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement pour le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

x

x

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- Pâtisserie-boulangerie artisanale,
- Pâtisserie,
- Chocolaterie artisanale,
- Glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- Traiteur,
- Pâtisserie industrielle.

Possibilité de poursuites d'études :

- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en pâtisserie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)