Fiche diplôme

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER

Code RNCP 38765 - France Compétences

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles. Il sera à même de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il pourra être amené à renseigner le personnel de vente et à participer à la vente.

En alternance | 2 ans * | Niveau 3 **

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement. ***CAP en 1 an** possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niv. supérieur, à Metz **UNIQUEMENT.**

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Pâtissier s'effectue CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériel technologique dernière génération
+ Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
+ Médiateur de l'apprentissage
+ Possibilité de restauration sur place ou à proximité
+ Stationnement gratuit
+ Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
  handicap57@cma-moselle.fr
+ Transports en commun & pistes cyclables à proximité
+ Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz et Thionville)
  LV1 Allemand (Forbach)
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire-géographie, Enseignement Moral et Civique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : gérer la réception des produits, le suivi des produits stockés ; organiser son poste de travail, appliquer les règles d'hygiène, élaborer des crèmes ; assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries.
- Entremets et petits gâteaux : organiser la production; préparer des éléments de garniture, les fonds ; monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux ; décorer et valoriser la pâtisserie élaborée ; mesurer le coût des produits fabriqués.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision.
Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé.
Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier Confiseur- 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique - 1 an (niveau 3)
CS - Certificat de Spécialisation Technique du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier-Confiseur-glacier-Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier-Traiteur - 2 ans (niveau 5)

*** Les niveaux d'études*

Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION MOSELLE

CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville
03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach

CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Pâtissier
102024-V3