

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 :

Être 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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Pâtissier (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38765) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

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

Compétences visées et résultats attendus :

- **Production de 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
- **Production d'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

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

Coût :

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

Équipements :

- 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 sur le site d'Épinal)
- Possibilité d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 66 %

Taux de présentation à l'examen : 89 %



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

Organisation de la formation :

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

- Évaluation 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)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

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 :

- CS Pâtisserie de boutique
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

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

Qualification des formateurs :

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