



CAP – PATISSIER

Site de formation continue – Indre et Loire
36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

Public concerné :

- Tout public

Prérequis :

- Se former au métier de pâtissier et se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier définies par le référentiel de l'Education Nationale

Nombre de participants :

- 14 stagiaires

Dates :

De septembre 2023 à juin 2024

Durée :

- 10 mois

Horaires :

- Variables (de 8h30 à 17h40)

Tarif :

- 14 € de l'heure
- 12 places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi
- Eligible au CPF
- RNCP N° 35316
Forma code : 21528

Objectif général

- ✓ Se former au métier de pâtissier et se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier définies par le référentiel de l'Education Nationale de pâtissier

Objectifs pédagogiques

- ✓ Fabriquer à partir de matières les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- ✓ Exercer son activité dans le respect des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition)
- ✓ Exercer son activité dans le respect des préconisations liées au développement durable notamment la lutte contre le gaspillage
- ✓ Exercer son activité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur
- ✓ Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente
- ✓ Participer à la commercialisation ; Il (elle) peut-être amené(e) à être en contact avec la clientèle

Programme

- ✓ L'organisme de formation doit attester par écrit que le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel s'agissant d'une formation diplômante.
- ✓ **Pratique et savoirs associés de la production pâtissière en laboratoire et en entreprise**
Pratiquer la production de petits fours secs et moelleux, de gâteaux de voyage.
Gérer la réception des produits et effectuer le suivi des produits stockés
Organiser son poste de travail et appliquer les règles d'hygiène
Elaborer des produits finis ou semi finis à la base de pâte (crème et appareils, pâtisseries, petits fours secs et moelleux, meringues...)
Pratiquer la production des entremets et de petits gâteaux
Prépare les éléments de garniture à partir de crèmes de base et ou de dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
Assurer le montage et la finition d'entremets et de petits gâteaux
Valoriser les produits finis
Pratique de l'anglais en situation professionnelle

▼ Préparation à l'installation

Appréhender les bases de la gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
Mettre en place une stratégie de développement commercial de son entreprise de pâtisserie
Appréhender l'environnement juridique, social et fiscal de la TPE

▼ Poursuite de parcours professionnel

Organiser sa recherche d'emploi et/ou d'entreprises

▼ Remise à niveau (optionnel)

Evaluer et développer ses compétences transversales
Evaluer et développer ses savoirs fondamentaux

Formateurs

- ▼ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- ▼ Formation collective et accompagnement individuel.
- ▼ Formation pratique en laboratoire et en entreprise sur la base du référentiel.
- ▼ Apports théoriques en salle.
- ▼ 20 semaines d'immersion en entreprise

Documents remis

- ▼ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ▼ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ▼ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ▼ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ▼ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- ▼ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

Évaluation des acquis de la formation

- ▼ Evaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu) et organisation d'un CAP blanc
- ▼ Examen du CAP
- ▼ ~~Tout le référentiel est évalué (sur la 0000) + 00 00%~~

Suivi Post Formation

▼ Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations :

- CAP Boulanger, CAP Chocolatier-confiseur, CAP Glacier fabricant,
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

• Type d'emplois accessibles :

Pâtissier

• Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants : 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

Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Leila BADI – 02 47 25 24 65 – formation-continue.37@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Elodie BEUGNON – 02 47 25 24 93 – formation-continue.37@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : 36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

N° de téléphone : 02 47 25 24 65

Mail : formation-continue.37@cma-cvl.fr

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :

- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



Financé par
l'Union européenne



Haut-commissaire
aux compétences



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES