

POLE METIERS DE BOUCHE CAP PÂTISSIER en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " « Entremets » doigts il y a de l'or "

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerkelc@cfmda.fr
Administratif et suivi : fc@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55



Mis à jour le 11/12/25

PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 352,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année RNCP
38765

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2019

MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation : petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux.

Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition)
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Activités visées :

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage.
- Production d'entremets et petits gâteaux.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtissier
- Technologie pâtissier

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Commercialisation Communication Relations client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- CAP Chocolaterie-confiserie (possible au CFA)
- CS Pâtisserie de boutique (possible au CFA)
- CS Employé-Traiteur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer son activité en :

- pâtisserie artisanale, sédentaire ou non sédentaire
- pâtisserie-boulangerie artisanale
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale, fabricant
- grandes et moyennes surfaces, rayon Pâtisserie
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- traiteur
- pâtisserie industrielle

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS Casiers

