



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
Le service formation professionnelle de la CMA Loiret

CAP PÂTISSIER | Adulte

du 28/09/2020 au 04/06/2021

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Code CPF : contacter la CMA



Activités

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

Public concerné

Tout public :

- > salariés,
- > demandeurs d'emploi,
- > professionnels souhaitant s'orienter vers une formation de pâtissier.

Objectifs de la formation

Acquérir les différentes techniques de fabrication et savoir exécuter les gestes avec rigueur. Utiliser les bons matériels, choisir les matières premières de qualité, respecter les règles d'hygiène et développer l'aspect créatif.

Modalités de la formation

Elle se déroule sur 9 mois à temps plein.

> 20 semaines de cours (738 h)

à l'Institut des Métiers et de l'Artisanat (IMA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret.

> 15 semaines (490 h)

de stage en entreprise

Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP sait préparer les pâtisseries, organiser leur fabrication et gérer les stocks de produits. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou grande distribution. Après avoir acquis de l'expérience professionnelle, il peut envisager la création ou la reprise d'entreprise.

Suite Parcours :

- CAP Boulanger, CAP Chocolatier-confiseur, CAP Glacier fabricant, MC Pâtisserie boulangère. MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro Boulanger pâtissier, BP Boulanger et BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.

Financement

Pour connaître les modalités de financement et/ou les dispositifs de prise en charge en fonction de votre statut, contactez notre conseillère.

+ d'info

Elodie GUIET ☎ 02 38 62 99 92

✉ e.guiet@cma-loiret.fr



SESSION
DE SEPTEMBRE À
JUN

MAJ 11/05/2020

Une formation

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS

☎ 02 38 68 08 68 • www.cma45.fr

Formation financée par :



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.

LOIRET

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



Prérequis

2 stages d'une semaine sont demandés dans 2 entreprises différentes pour valider le projet (convention Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel).
Test de français et mathématiques pour tout candidat non diplômé.

Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire pédagogique collectif pour la production selon les processus de fabrication utilisés dans les entreprises. Pédagogie active faisant appel à la participation des stagiaires et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil. Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des stagiaires.

Documents remis

Fiches de fabrication, bons d'économat, supports et synthèse de cours.

Formateurs

Marina GERVAISE : formatrice de technologie, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier niveau IV.

Philippe MORIN : formateur professionnel de travaux pratiques et technologie, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier niveau IV.

Frédéric BALLANGER, formateur professionnel de travaux pratiques et technologie, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier niveau IV.

Jean-Charles FERKATADJI : formateur de CEEEJS (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique et Social), diplômé du DUT Techniques de commercialisation.

Jean-Charles FERKATADJI : formateur de sciences appliqués, diplômé du Doctorat en microbiologie.

Isabelle DESHAYES MONTALBANO : formatrice de Prévention Santé Environnement, diplômé de la licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.

Mehdi KARRAY : formateur de mathématiques, sciences physiques, diplômé du Brevet de Maîtrise Coiffure niveau III.

Béatrice PELLEGEAY : formatrice de français et connaissance du monde contemporain, diplômée de la maîtrise en lettres, Littérature et Civilisation Allemandes.

Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
Le service formation professionnelle de la CMA Loiret

CAP PÂTISSIER | Adulte

du 28/09/2020 au 04/06/2021



Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

A l'issue de la formation, chaque stagiaire complète une enquête de satisfaction sur le déroulement de la formation. A partir des enquêtes, un bilan pédagogique synthétique de la formation est établi. Une enquête de satisfaction en ligne est également à remplir via notre outil « FORMAEVA ».

Taux d'appréciation des stagiaires

A l'issue de la formation, 95 % des stagiaires sont globalement satisfaits.

Accessibilité

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.

(Cf. référent handicap Chambre de métiers et de l'artisanat Centre-Val de Loire)

Livret d'Accueil / Règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil et le règlement intérieur en début de formation.

Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

Evaluation, validation du diplôme / Réussite à l'examen / Taux d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP pâtissier, diplôme de niveau III, (code RNCP : 5226).
Un relevé de notes d'examen est adressé au stagiaire par l'Académie d'Orléans-Tours.

Le taux de réussite à l'examen 2019 est de 93%. Le taux d'insertion professionnelle est de 78%.

Suivi post-formation

Un suivi individuel est proposé. Cette formation est promue auprès des élus de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret. Un fichier contact des entreprises susceptibles d'embaucher sera fourni aux stagiaires. Chaque stagiaire devra communiquer son CV et sa lettre de motivation qui seront transmis dès les résultats du CAP. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

Contact

Institut des Métiers et de l'Artisanat
Service Formation Professionnelle de la CMA du Loiret
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS
N° SIRET : 184 500 023 000 33 - N° déclaration d'existence : 2445P001445

+ d'info

Elodie GUIET ☎ 02 38 62 99 92

✉ e.guiet@cma-loiret.fr